ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

СЕМЬ ПОВАРЯТ

ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ



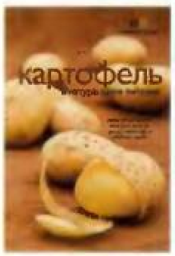
МИЛЛИОН МЕНЮ®

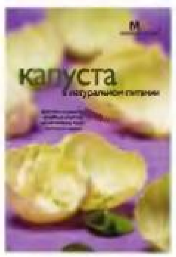


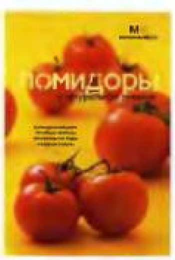
М М

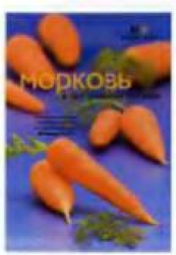
МИЛЛИОН МЕНЮ®

для здоровья и долголетия









МЫ РАДЫ ПРЕДСТАВИТЬ ВАМ НОВУЮ СЕРИЮ О НАТУРАЛЬНОМ ПИТАНИИ

В каждой книге серии:

- информация о питательных и целебных свойствах натуральных продуктов
- история происхождения и появления продуктов на нашем столе
- рецепты полезных и вкусных блюд, которые вы без труда сможете приготовить для себя и своей семьи
- секреты использования продуктов в народной медицине
- способы приготовления эффективных косметических масок из натуральных продуктов

СОДЕРЖАНИЕ



Салаты и закуски



закуски и супы

150 килокалорий
155–250 килокалорий
255–300 килокалорий

основные блюда

350 килокалорий
355–450 килокалорий
455–550 килокалорий

десерты

125 килокалорий
130–180 килокалорий
185–250 килокалорий

Основные блюда

Десерты

ПРЕДИСЛОВИЕ

Праздник в доме! Его устраивают по разным поводам. Это может быть и «официальный» праздник, как Новый год или 8 Марта, а может быть семейное торжество – день рождения, крестины, юбилей свадьбы и т. д. Но по какому бы поводу ни устраивался праздник, уже накануне мы погружаемся в состояние приятного волнения и радостных хлопот, связанных с организацией торжества. И это понятно, ведь хочется, чтобы праздник не растворился в череде будней, а запомнился надолго и сам по себе уже стал событием.

Как организовать свой праздник – каждый решает по-своему. Кому-то проще пойти в кафе или ресторан, кто-то обращается в фирмы, которые на профессиональном уровне занимаются организацией праздников, ну а кто-то по старой доброй традиции старается организовать торжество дома «своими силами». Право выбора остается за вами. Если вам все же по душе последний вариант, то хлопот, у вас, конечно, будет больше, но все они в результате принесут с собой массу положительных эмоций.

Как и со всяким серьезным делом, с подготовкой к празднику трудно справиться в одиночку, особенно, если есть желание приготовить стол, который запомнился бы гостям надолго. Здесь как раз и придут на помощь ваши проверенные помощники – *Семь поварят*. У них всегда в запасе множество оригинальных и доступных рецептов закусок, салатов, основных блюд и десертов, которыми поварята с радостью поделятся с вами. Стоит взглянуть на иллюстрацию, и сразу становится понятно, как украсить и подать то или иное блюдо, чтобы оно создавало неповторимое праздничное настроение. Удачи вам в создании вашего незабываемого праздника!

Рекомендуемые напитки

К острым закускам можно предложить охлажденные до 10 °С водку и горькие настойки, к неострым – охлажденные до 12–14 °С крепкие вина (портвейн, мадера, херес).

К легким закускам из рыбы и продуктов моря рекомендуют охлажденные до 12–14 °С белые столовые вина.

К мясным гастрономическим продуктам, холодному ростбифу рекомендуют красные столовые вина комнатной температуры, к горячим закускам – крепкие вина типа портвейна комнатной температуры.

Предлагать вино к первым блюдам не принято, однако по просьбе гостей подают крепкое вино комнатной температуры в мадерных рюмках.

Ко вторым горячим блюдам из рыбы подают охлажденные до 10–14 °С белые полусухие и сухие вина. Эти же вина рекомендуют к блюдам из птицы с белым мясом (куры, индейки).

К блюдам из птицы и дичи предлагают сухое и полусухое шампанское, к горячим блюдам из мяса и дичи – красные сухие вина, подогретые до 20–22 °С.

К овощным и грибным блюдам подают охлажденные белые полусладкие столовые вина в рейнвейных рюмках, а к сладким блюдам – охлажденные до 10–12 °С десертные вина (мускат, кагор) в мадерных рюмках.

К мороженому, шоколаду и фруктам рекомендуют охлажденное до 5–8 °С шампанское в бокалах, к черному кофе – коньяк, к чаю – ликер, кремы.

Последовательность потребления

В отношении последовательности потребления алкогольных напитков действует обычно общее правило: лучше начинать с легких напитков, а затем переходить к более крепким, если они сочетаются. Напитки с тонким вкусом и ароматом подают в начале трапезы, затем предлагают более экстрактивные и сладкие напитки.

При подаче вин нескольких наименований соблюдают последовательность: легкие вина подают перед крепкими, ординарные – перед марочными, белые – перед красными. Высокосахаристые напитки – ликеры, кремы, наливки, сладкие настойки – подают в конце вместе с десертом.

Аперитивы с пониженным содержанием сахара, горькие настойки, водку, виски, джин, коньяк можно подавать в начале приема пищи для усиления аппетита.

Использование пряных трав и экзотических пряностей

Название	Применение в кулинарии	Домашнее консервирование	Вкус	Запах
Анис	Напитки, сиропы, компоты, пунши, гроги, салаты	Засолка огурцов и кабачков, квашение капусты; варенья, соусы	Освежающий, сладковатый	Пряный
Базилик	Блюда из фасоли, гороха, бобов, салаты, мясные блюда, омлеты, блюда из крабов	Засолка огурцов, маринование огурцов, патиссонов и кабачков, квашение капусты, засолка белых грибов, соусы, кетчупы	Горьковатый, сладковатый, напоминает вкус мускатного ореха	Пряный
Барбарис	Соусы, приправы	Сок, варенья, мармелад	Нежный, кисловатый	Сладковатый, нежный
Ваниль	Десертные блюда, сладкие блюда, изделия из теста	Компоты, варенья	Горько-ароматный	Характерный ванильный, сладковатый
Гвоздика	Птица, баранина, свинина, компоты, тушеные овощи	Соусы, маринование грибов, овощей, фруктов, ягод, рыбы, ароматизация напитков	Приятный, жгучий	Сильный, пряный
Горчица	Салаты и соусы, майонезы, заправки, домашняя горчица	Солят и квасят ее листья; порошок используют для борьбы с микроорганизмами	Крепкий	Резкий
Душица обыкновенная	Чай, овощные супы, квас, мясные блюда; молодые листья – для начинки пирогов, добавка к творогу и яйцам	Засолка грибов, огурцов, помидоров, приготовление кваса, соусов	Терпкий, пряный	Нежный, напоминает запах майорана

Название	Применение в кулинарии	Домашнее консервирование	Вкус	Запах
Имбирь	Коктейли, напитки, выпечка, супы, овощные блюда, домашние колбасы, блюда из птицы	Наливки, настойки, квасы, варенья, конфеты, маринады, желе, спиртовая вытяжка, цукаты	Жгучий, пряный	Сильный, пряный
Кардамон	Мясные и рыбные блюда, добавка в кофе, дрожжевые пироги, марципаны, фруктовые пирожки	Заготовка копченостей, маринадов	Острый, сильно пряно-жгучий	Очень пряный, камфорный
Кориандр	Зеленью ароматизируют мясные и овощные супы, жареное мясо, рыбу, салаты. Семена используют в хлебобулочных изделиях, при тушении мяса и дичи	Консервирование фруктов, маринование рыбы, квашение капусты (в сочетании с тмином), квасы	Резкий, терпкий, острый, пряный	Пряный с анисовым оттенком
Корица	Добавка в кофе, салаты, супы, запеканки, выпечку; яблочные блюда, блюда из баранины, свинины	Маринование овощей, грибов, фруктов, приготовление повидла, соусов	Жгучий, горьковатый, сладковатый, вяжущий	Очень специфический
Куркума	Салаты, блюда из яиц, курицы, крабов, омаров, устриц, супы-пюре	Приготовление соусов, маринадные заливки	Слабожгучий, горьковатый	Напоминающий имбирь
Лавровый лист	Мясные и рыбные блюда	Консервирование овощей, грибов	Вяжущий, пряный, слабоострый, горьковатый	Приятный

Название	Применение в кулинарии	Домашнее консервирование	Вкус	Запах
Лимон	Компоты, напитки, кондитерские изделия	Используют вместо уксуса	Кислый, освежающий	Стойкий
Любисток	Тонизирующие чайные смеси, цукаты	Маринады, варенье, засолка огурцов и помидоров	Пряный, напоминает вкус тимьяна, тонкий, умеренно горьковатый	Сильный, острый, пряный
Майоран	Чай, напитки, супы, соусы, тушеное мясо	Засолка огурцов, помидоров, ароматизация уксуса, томатный соус, маринады, пивоварение	Слабожгучий, пряный, горьковатый	Приятный, сильный, стойкий
Мелисса	Чай, компоты, напитки, коктейли, омлеты, салаты, рыбные блюда	Квасы, засолка огурцов и помидоров, квашение капусты, домашнее вино	Освежающий, с лимонным привкусом	Лимонный
Мускатный орех, мускатный цвет	Пунш, какао, лимонад,вино, шоколадные пудинги, печенье, бульоны, супы, паштеты	Консервирование груш, варенья, домашние спиртовые напитки	Сначала слабый, тонкий; позднее – острый, пряный	Слабый
Мята перечная	Напитки, чай, салаты, винегреты, овощные и фруктовые супы, рыбные блюда	Ароматизация уксуса, кваса, засолка огурцов и капусты, приготовление чайных смесей	Горьковатый	Резкий
Перец белый	Супы, салаты, отварная говядина, телятина, пельмени	Входит в состав многих пряных смесей, соусов	Менее жгучий, чем у черного	Сильнее, чем у черного перца

Название	Применение в кулинарии	Домашнее консервирование	Вкус	Запах
Перец душистый	Салаты, мясные, рыбные, овощные блюда, заправки, заливки	Консервирование и маринование овощей (помидоры, огурцы, кабачки, патиссоны)	Сочетается вкус черного перца, гвоздики и мускатного ореха	Душистый
Перец стручковый (различных видов)	Салаты, блюда из яиц, рыбы, птицы, овощные блюда, десерты	Засолка, маринование, соусы	Острый, очень острый, остро-жгучий – острые сорта; сладкий – другие виды	Слабый, приятный
Перец черный	Салаты, блюда из птицы, мясные, рыбные, овощные блюда, грибные отвары, супы, сладкие блюда	Маринады, пряные смеси, квашение капусты	Жгучий	Тонкий
Розмарин	Овощные соусы, салаты, мясные фарши, жареное мясо, птица, грибы, вареная рыба, овощные блюда (особенно из капусты), блюда из макарон, фруктовые салаты и десерты	Маринады, овощные заготовки	Пряный, позже слабожгучий, слегка острый	Камфорный, напоминающий запах сосны
Тимьян обыкновенный	Зелень добавляют к овощам, в блюда из рыбы, мяса и птицы, в салаты	Пряные смеси; засолка огурцов, помидоров, кабачков и других овощей; маринады	Сильный, пряный, горький	Сильный, устойчивый

Название	Применение в кулинарии	Домашнее консервирование	Вкус	Запах
Тмин	Хлебобулочные изделия, овощные салаты, мясные и рыбные блюда, супы, борщи, молочные блюда	Пряные смеси, засолка огурцов, помидоров, сала, квашение капусты	Пряный, острый	Приятный
Чабер садовый	Салаты, овощные блюда	Засолка огурцов, помидоров, сладкого перца, грибов	Пикантный, остро-пряный	Слабый, напоминает запах перца
Шафран	Овощные супы, прозрачные бульоны, блюда из риса, мяса, птицы, рыбы; сочетается с помидорами, спаржей; добавки в кофе, чай	–	Горьковатый, напоминающий вкус меда	Сильный, стойкий
Эстрагон	Салаты из огурцов, картофеля и сельдерея, супы, бульоны, соусы, блюда из мяса, птицы, рыбы, крабов, овощные блюда, фруктовые салаты, блинчики	Соление огурцов, баклажанов, ароматизация уксуса	Пикантный, терпкий, интенсивный, лишен горечи	Слабо выраженный, приятный

Рекомендации по приготовлению

Тщательно обрабатывайте и промывайте продукты.

Аккуратно и по возможности одинаково нарезайте продукты для блюда.

Не удлиняйте тепловую обработку, иначе продукт потеряет много питательных веществ.

Лук, морковь и томат лучше слегка обжарить (спассеровать) перед введением в блюдо – это сохранит их вкусовые и ароматические вещества.

Муку для соусов подсушите в духовке или на сковороде до появления аромата каленого ореха, но не допуская изменения цвета; слегка охладите, разведите небольшим количеством теплой жидкости (бульон, молоко, отвар или сметана) и только после этого соедините с оставшейся жидкостью; хорошо размешайте и варите 5–7 минут.

Творог перед использованием протрите через сито.

При варке мясных и рыбных продуктов после закипания жидкости нагрев быстро уменьшите и варите без кипения под крышкой – вы получите сочные продукты и прозрачный бульон.

Продукты, предназначенные для жаренья, кладите на раскаленную с жиром сковороду при температуре 170 °С. Как только образуется корочка, нагрев уменьшите и доведите продукты до готовности. Блюда из мяса и рыбы необходимо дополнительно прогреть в духовке или под крышкой.

Готовность рыбы определяют по консистенции – вилка должна свободно входить в мякоть, а мяса и птицы – еще и по цвету выделяющегося сока: он должен быть прозрачным.

При варке мяса соль добавляют через 15 минут после закипания, а жарить мясо и рыбу лучше уже подсоленными. Картофель при жарении солят, когда на нем образуется корочка. В последнее время специалисты по питанию рекомендуют готовить пищу с меньшим количеством соли, а досаливать уже за столом.

Такие специи, как лавровый лист, перец, тмин, добавляют в блюдо за 10 минут до готовности.

При употреблении пряных трав свежими их добавляют в уже готовое блюдо, перед самой подачей, а сушеными – за 2–3 минуты до его готовности.

Не увлекайтесь специями, особенно незнакомыми: излишек их скорее ухудшит, чем улучшит вкус и аромат блюда.

Желатин сначала замочите в большом количестве холодной воды из расчета: 4 г желатина на 100 г жидкости. Когда крупинки станут прозрачными, откиньте желатин на сито и дайте стечь воде, затем соедините с теплой жидкостью, хорошо размешайте, доведите до кипения, но не кипятите. Можно также растворить его на водяной бане (т. е. поместить посуду с желатином в кастрюлю большей емкости с кипящей водой так, чтобы уровень жидкости с желатином был ниже уровня воды).

Вместо пекарского порошка, в состав которого входят в равных количествах сода и лимонная кислота, можно использовать только соду, но в половинной норме. Во время приготовления теста соду или пекарский порошок соединяют с мукой и вводят в конце, когда все ингредиенты уже смешаны. На 1 кг муки расходуется 2 чайные ложки соды или 4–6 чайных ложек пекарского порошка.

БУТЕРБРОД С БРЫНЗОЙ И ЛУКОМ



на 4 порции

- хлеб ржаной 4 ломтика
- брынза 3 ст. ложки
- морковь вареная 2 шт.
- яйца вареные 2 шт.
- лук репчатый 1 головка
- масло растительное 2 ст. ложки
- зелень укропа рубленая 20 г
- перец черный молотый

■ Брынзу разотрите.

■ Добавьте пюре из моркови, растертые яичные желтки, зелень укропа, перец и рубленый лук, спассерованный на масле. Тщательно перемешайте.

■ Полученной массой смажьте ломтики хлеба, сверху посыпьте рублеными белками. Оформите зеленью.

• Время приготовления 15 минут •

Рекомендации по приготовлению

Тщательно обрабатывайте и промывайте продукты.

Аккуратно и по возможности одинаково нарезайте продукты для блюда.

Не удлиняйте тепловую обработку, иначе продукт потеряет много питательных веществ.

Лук, морковь и томат лучше слегка обжарить (спассеровать) перед введением в блюдо – это сохранит их вкусовые и ароматические вещества.

Муку для соусов подсушите в духовке или на сковороде до появления аромата каленого ореха, но не допуская изменения цвета; слегка охладите, разведите небольшим количеством теплой жидкости (бульон, молоко, отвар или сметана) и только после этого соедините с оставшейся жидкостью, хорошо размешайте и варите 5–7 минут.

Творог перед использованием протрите через сито.

При варке мясных и рыбных продуктов после закипания жидкости нагрев быстро уменьшите и варите без кипения под крышкой – вы получите сочные продукты и прозрачный бульон.

Продукты, предназначенные для жарения, кладите на раскаленную с жиром сковороду при температуре 170 °С. Как только образуется корочка, нагрев уменьшите и доведите продукты до готовности. Блюда из мяса и рыбы необходимо дополнительно прогреть в духовке или под крышкой.

Готовность рыбы определяют по консистенции – вилка должна свободно входить в мякоть, а мяса и птицы – еще и по цвету выделяющегося сока: он должен быть прозрачным.

При варке мяса соль добавляют через 15 минут после закипания, а жарить мясо и рыбу лучше уже подсоленными. Картофель при жарении солят, когда на нем образуется корочка. В последнее время специалисты по питанию рекомендуют готовить пищу с меньшим количеством соли, а досаливать уже за столом.

Такие специи, как лавровый лист, перец, тмин, добавляют в блюдо за 10 минут до готовности.

При употреблении пряных трав свежими их добавляют в уже готовое блюдо, перед самой подачей, а сушеными – за 2–3 минуты до его готовности.

Не увлекайтесь специями, особенно незнакомыми: излишек их скорее ухудшит, чем улучшит вкус и аромат блюда.

Желатин сначала замочите в большом количестве холодной воды из расчета 4 г желатина на 100 г жидкости. Когда крупинки станут прозрачными, откиньте желатин на сито и дайте стечь воде, затем соедините с теплой жидкостью, хорошо размешайте, доведите до кипения, но не кипятите. Можно также растворить его на водяной бане (т. е. поместить посуду с желатином в кастрюлю большей емкости с кипящей водой так, чтобы уровень жидкости с желатином был ниже уровня воды).

Вместо пекарского порошка, в состав которого входят в равных количествах сода и лимонная кислота, можно использовать только соду, но в половинной норме. Во время приготовления теста соду или пекарский порошок соединяют с мукой и вводят в конце, когда все ингредиенты уже смешаны. На 1 кг муки расходуется 2 чайные ложки соды или 4–6 чайных ложек пекарского порошка.

БУТЕРБРОД С БРЫНЗОЙ И ЛУКОМ



на 4 порции

- хлеб ржаной 4 ломтика
- брынза 3 ст. ложки
- морковь вареная 2 шт.
- яйца вареные 2 шт.
- лук репчатый 1 головка
- масло растительное 2 ст. ложки
- зелень укропа рубленая 20 г
- перец черный молотый

Брынзу разотрите.

Добавьте пюре из моркови, растертые яичные желтки, зелень укропа, перец и рубленый лук, спассерованный на масле. Тщательно перемешайте.

Полученной массой смажьте ломтики хлеба, сверху посыпьте рублеными белками. Оформите зеленью.

• Время приготовления 15 минут •



БУТЕРБРОДНЫЙ ТОРТ

на 10–12 порций

- хлеб пшеничный 1 булка
- масло сливочное 2 ст. ложки

для мусса:

- ветчина 400 г
- майонез 6 ст. ложек
- бульон мясной 1 стакан
- желатин 10 г
- соус хрен 150 г
- перец красный молотый

■ Желатин замочите в холодной кипяченой воде, затем соедините с теплым бульоном, доведите до кипения.

■ 100 г ветчины нарежьте ломтиками, оставшуюся пропустите через мясорубку, добавьте майонез, перец и желе (2 столовые ложки оставьте для оформления), взбейте.

■ Хлеб без корочки разрежьте на два пласта. Смажьте один пласт маслом, разложите ломтики ветчины, покройте их соусом и уложите сверху второй пласт хлеба. Оберните торт полоской пергамента, чтобы ее края выступали над поверхностью, и выложите на торт ветчинный мусс, залейте оставшимся желе и охладите.

■ Оформите торт майонезом и кетчупом.

• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

РУЛЕТИКИ ПИКАНТНЫЕ

на 30 порций

для теста:

- мука пшеничная ⅓ стакана
- молоко 1 стакан
- сыр твердый тертый 150 г
- масло сливочное 3 ст. ложки
- яйца 4 шт.
- орех мускатный тертый 1 щепотка

для начинки:

- грибы 300 г
- лук зеленый 100 г
- масло растительное 1 ст. ложка
- херес 1 ст. ложка
- мука пшеничная 1 ч. ложка
- сметана 3 ст. ложки
- тимьян сушеный 1 ч. ложка
- перец черный молотый
- соль

■ Для теста муку всыпьте в разогретое масло и поджарьте. Охладите. Влейте молоко, доведите до кипения и проварите. Добавьте сыр, перемешайте. Подмешайте желтки, соль и мускатный орех.

■ Яичные белки взбейте, введите в тесто, перемешайте. Тесто выложите слоем 0,5 см на противень, покрытый пергаментом, и разровняйте. Выпекайте 15 минут при 180 °С.

■ Для начинки мелко нарезанные грибы жарьте на масле 2 минуты, добавьте нашинкованный зеленый лук и жарьте еще 2 минуты. Влейте херес, положите муку, специи и сметану. Тушите до загустения. Охладите.

■ Выпеченный корж разрежьте поперек пополам, смажьте каждую половинку начинкой и скатайте в рулет. Запеките в духовке до образования золотистой корочки. Охладите.

■ Перед подачей рулетики нарежьте.



• Время приготовления 40 минут •

БУТЕРБРОДНЫЙ ТОРТ С РЫБОЙ

на 6 порций

- скумбрия копченая 2 шт.
- пласт хлеба ржаного круглого без корок, продольно отрезанный
- масло сливочное 6 ст. ложек
- свекла вареная 1 шт.
- огурцы маринованные 2 шт.
- яйца вареные 2 шт.

■ Разделайте рыбу на филе без кожи и костей, нарежьте ломтиками.

■ Пласт хлеба смажьте сливочным маслом, выложите на него ломтики копченой рыбы.

■ Очищенные от кожицы огурцы и свеклу нарежьте соломкой.

■ Перемешайте свеклу с огурцами и выложите на кусочки рыбы.

■ Оформите мелко рубленным яйцом и зеленью укропа.





• Время приготовления 30 минут •

БУТЕРБРОД-РУЛЕТ С МЯСОМ И СЫРОМ





на 10 порций

- батон 1 шт.
- мясо копченое 100 г
- колбаса полукопченая 100 г
- сыр твердый 100 г
- перец сладкий зеленый 2 шт.
- помидоры 2 шт.
- яйца вареные 3 шт.
- масло сливочное 150 г
- горчица 1 ч. ложка
- корень хрена тертый 1 ст. ложка
- соль

■ У батона отрежьте концы, извлеките мякиш. Копчености, сыр, яйца, перец и помидоры мелко нарежьте.

■ Масло разотрите с хреном и горчицей, соедините с нарезанными продуктами, посолите. По желанию добавьте мякиш батона, нарезанный кубиками. Наполните батон полученной смесью и хорошо охладите.

■ Перед подачей нарежьте ломтиками.

• Время приготовления 20 минут плюс охлаждение •

КАНАПЕ С КИЛЬКОЙ

на 4 порции

- хлеб ржаной 300 г
- филе соленой или маринованной кильки 80 г
- масло сливочное 60 г
- яйцо вареное 1 шт.
- огурец 1 шт.

■ Хлеб нарежьте кружочками толщиной 0,5 см, обжарьте на части масла.

■ Смажьте гренки оставшимся маслом, сверху уложите кружочки огурца, затем – кружочки яйца, на них – филе кильки.





• Время приготовления 20 минут •





КАНАПЕ С КРЕВЕТКАМИ

на 4 порции

- крекеры 16 шт.
- креветки вареные очищенные 16 шт.
- масло сливочное 4 ст. ложки
- перец красный молотый 1 ч. ложка
- зелень укропа рубленая 10 г

■ Смажьте крекеры маслом и посыпьте красным перцем и укропом.

■ На середину каждого крекера уложите очищенную креветку.

• Время приготовления 15 минут •

КАНАПЕ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ





на 6 порций

- филе копченого лосося 6 ломтиков
- хлеб ржаной 6 ломтиков
- лук репчатый 1 головка
- соус хрен 1 ст. ложка
- каперсы 3 ст. ложки
- майонез 2 ст. ложки

■ Выложите соус хрен на сито и сцедите заливку, затем добавьте в него майонез и перемешайте. Смажьте полученной массой ломтики хлеба, разложите на них мелко нарезанное филе.

■ Разрежьте каждый ломтик на четыре треугольника. Оформите колечками лука и каперсами.

• Время приготовления 15 минут •

КАНАПЕ КРЕВЕТОЧНЫЕ

на 6 порций

- батон 6 ломтиков
- креветки вареные очищенные 200 г
- сыр плавленый мягкий 3 ст. ложки
- соус чили 1 ст. ложка
- соус хрен 1 ст. ложка
- маслины без косточек 6 шт.
- перец красный молотый

■ Оставьте 24 креветки для оформления, остальных мелко порубите.

■ Измельченных креветок смешайте с сыром и соусами, поперчите.

■ С ломтиков батона срежьте корочки, смажьте ломтики приготовленной смесью и разрежьте каждый на четыре треугольника.

■ Маслины нарежьте колечками.

■ Готовые канапе оформите креветками, маслинами и зеленью.



• Время приготовления 10 минут •

КАНАПЕ С ЛИВЕРНОЙ КОЛБАСОЙ

на 6 порций

- хлеб пшеничный 12 ломтиков
- колбаса ливерная 400 г
- масло сливочное 100 г
- лук репчатый 1 головка
- перец сладкий 1 шт.
- огурцы маринованные 2 шт.
- чеснок 2 зубчика
- приправа карри 1 ч. ложка
- зелень петрушки или базилика рубленая 3 ст. ложки

■ Ливерную колбасу разомните и перемешайте со сливочным маслом.

■ Лук, перец и огурцы мелко порубите. Чеснок измельчите.

■ Соедините ливерную массу, овощи, зелень и приправу, перемешайте.

■ С ломтиков хлеба срежьте корочки. Затем раскатайте мякиш скалкой и смажьте начинкой. Сверните рулеты, заверните их в пищевую пленку или пергамент, выдержите в холодильнике не менее 3 часов.

■ Перед подачей нарежьте ломтиками и разложите на блюде.



• Время приготовления 15 минут плюс охлаждение •





КРЕКЕРЫ С ПАСТОЙ ИЗ СКУМБРИИ

на 5 порций

- крекеры 20 шт.
- филе копченой скумбрии 200 г
- масло сливочное 200 г
- маслины без косточек 5 шт.
- цедра тертая 1 лимона
- перец черный молотый

■ Филе скумбрии мелко нарежьте или пропустите через мясорубку, добавьте масло, перец и взбейте.

■ С помощью кондитерского мешочка с фигурной насадкой отсадите рыбную массу на крекеры, посыпьте цедрой.

■ Оформите маслинами и зеленью.

• Время приготовления 15 минут •

ПОЛОСАТЫЕ БУТЕРБРОДЫ С ОВОЩАМИ



на 2 порции

- хлеб ржаной или зерновой 1 большой ломоть
- картофель вареный 1 шт.
- морковь вареная 1 шт.
- свекла вареная 1 шт.
- лук зеленый 30 г
- зеленый горошек консервированный 1 ст. ложка
- смесь масляная 2 ст. ложки
- сметана или майонез 1–1½ ст. ложки
- соль

■ Овощи нарежьте мелкими кубиками и заправьте по отдельности небольшим количеством сметаны или майонеза, посолите.

■ С ломтя хлеба срежьте корочку, смажьте его какой-либо масляной смесью (масло с зеленью, горчицей, томатной пастой или хреном).

■ Уложите овощи на хлеб рядами, перемежая рубленым зеленым луком.

■ Перед подачей разрежьте бутерброд на небольшие квадраты или треугольники.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С САРДИНАМИ

на 6 порций

- хлеб без корки 6 ломтиков
- сардины консервированные в масле 300 г
- помидоры 3 шт.
- чеснок 1 зубчик
- маргарин 3 ст. ложки

для суфле:

- яйцо 1 шт.
- горчица неострая 1 ч. ложка
- майонез 1 ст. ложка

■ Помидоры нарежьте ломтиками. Сардины отделите от масла.

■ Ломтики хлеба натрите чесноком, смажьте маргарином.

■ Уложите ломтики помидоров на хлеб, сверху разложите сардины.

■ Для суфле отделите яичный белок от желтка. Взбейте белок до устойчивой пены. Желток разотрите, добавьте майонез и горчицу. Соедините с белком.

■ Нанесите смесь на сардины. Уложите бутерброды на противень, выстланный пергаментом. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки (5–7 минут). Сразу же подавайте к столу.



ТАРТАЛЕТКИ С МУССОМ ИЗ ЛОСОСЯ

на 12 порций

- тарталетки готовые 12 шт.
- филе копченого лосося 100 г
- сыр плавленый мягкий 200 г
- чеснок 1 зубчик
- зелень петрушки рубленая 2 ч. ложки
- сок лимонный 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- икра лососевая 1 ст. ложка

■ Филе лосося мелко нарежьте и взбейте миксером с сыром, чесноком, лимонным соком, перцем и рубленой зеленью до получения пышной массы.

■ Отсадите мусс с помощью кондитерского мешка с фигурной насадкой в тарталетки. Оформите икрой и зеленью петрушки.





• Время приготовления 35 минут •

на 12 порций

для теста:

- мука пшеничная 4 ст. ложки
- молоко 1 стакан
- яйца 2 шт.
- зелень укропа рубленая 1 ст. ложка
- перец черный молотый
- соль

для начинки:

- филе копченого лосося 200 г
- лук зеленый рубленый 300 г
- масло сливочное 2 ст. ложки
- чеснок рубленый 2 зубчика
- перец черный молотый
- соль



РУЛЕТИКИ С ЛОСОСЕМ

■ Из муки, молока и яиц замесите жидкое тесто, добавьте соль, перец и укроп, перемешайте. Испеките блинчики, смазывая раскаленную сковороду шпиком.

■ Лук обжаривайте на масле при слабом нагреве до размягчения, посолите, поперчите, добавьте чеснок, перемешайте и охладите.

■ Филе лосося нарежьте тонкими широкими ломтиками.

■ На блинчики уложите луковую начинку, на нее – ломтики лосося. Сверните блинчики рулетиками.

■ Перед подачей разрежьте рулетики на 3–4 части и сколите шпажками.

• Время приготовления 50 минут •

САЛАТ «ПИКАНТНЫЙ»





на 4 порции

- яблоки 2 шт.
- помидоры 3 шт.
- огурцы маринованные 2 шт.
- перец сладкий 1 шт.
- лук репчатый мелкий 1 головка
- масло растительное 2 ст. ложки
- чеснок 1 зубчик
- соль

■ Яблоки, перец и лук нарежьте соломкой, помидоры и огурцы – кубиками.

■ Подготовленные ингредиенты соедините, полейте салатной заправкой из масла с измельченным чесноком и солью.

■ При подаче оформите салат зеленью.

• Время приготовления 15 минут •

САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ С ОЛИВКАМИ

на 4 порции

- кальмары вареные 200 г
- оливки без косточек 50 г
- помидор 1 шт.
- перец сладкий 1 шт.
- лимон 1 шт.
- чеснок рубленый 1 ч. ложка
- горчица 1 ч. ложка
- масло оливковое 3 ст. ложки
- соль

■ Кальмаров нарежьте колечками.

■ Для маринада соедините сок лимона, горчицу, чеснок, соль и масло.

■ Положите кальмара в маринад на 15 минут.

■ Перец нарежьте соломкой, помидор – кубиками. Добавьте кальмара, вынув его из маринада, и нарезанные оливки, перемешайте.

■ При подаче оформите зеленью.



• Время приготовления 20 минут •

САЛАТ «РОМАШКА»

на 10 порций

- картофель вареный 1 кг
- майонез 4 ст. ложки
- помидоры 4 шт.
- перец сладкий зеленый 2 шт.
- яйца вареные 3 шт.
- вино белое сухое 1 ст. ложка
- масло растительное 2 ст. ложки
- уксус 3%-й 1 ст. ложка
- перец черный молотый
- соль

■ Картофель очистите, нарежьте кружочками, залейте вином, пока он теплый, и перемешайте с майонезом.

■ Помидоры нарежьте кружочками, перец – полосками, яйца – четвертинками.

■ Картофель выложите на плоское блюдо, по краю уложите помидоры, в середину – нарезанный перец. На салате нарезанным дольками яичным белком выложите 12 лепестков в виде ромашки, в центр насыпьте измельченный желток. Поперчите, посолите, заправьте уксусом и растительным маслом.





• Время приготовления 30 минут •

на 4 порции

- авокадо 2 шт.
- помидоры 3 шт.
- лук репчатый 3 головки
- лайм 1 шт.
- чеснок рубленый 1 ст. ложка
- уксус 3%-й 2 ст. ложки
- масло оливковое 3 ст. ложки
- зелень петрушки рубленая 3 ст. ложки
- кинза рубленая 3 ст. ложки
- листья зеленого салата
- перец кайенский молотый
- соль



АВОКАДО И ПОМИДОРЫ С ПЕРЦЕМ

■ Помидоры промойте, разрежьте каждый на 8 ломтиков. Лук очистите и нарежьте кольцами. Авокадо очистите от кожицы, разрежьте пополам, удалите косточку, нарежьте ломтиками и полейте соком лайма.

■ Для заправки соедините уксус с маслом, добавьте чеснок, кайенский перец и соль.

■ Подготовленные овощи выложите на листья салата.

■ Перед подачей салат полейте заправкой и посыпьте зеленью.

• Время приготовления 20 минут •



САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ И ЧЕРНОСЛИВА

на 4 порции

- капуста белокочанная 400 г
- чернослив без косточек 100 г
- морковь 1 шт.
- яблоко 1 шт.
- лимон 1 шт.
- сахар
- соль

■ Капусту, морковь и яблоко нарежьте соломкой, посолите, добавьте сахар.

■ Чернослив замочите и, когда он набухнет, нарежьте его мелкой соломкой.

■ Все продукты соедините, заправьте соком лимона и дайте настояться.

■ Оформите салат черносливом, морковью или яблоками.

• Время приготовления 30 минут •

КИТАЙСКАЯ КАПУСТА СО СВЕКЛОЙ

на 4 порции

- капуста китайская 400 г
- щавель 60 г
- свекла 2 шт.
- чеснок 2 зубчика
- соус соевый 1 ст. ложка
- сок лайма 1 ст. ложка
- уксус 3%-й 1 ст. ложка
- масло оливковое 3 ст. ложки
- имбирь молотый 1 ч. ложка
- кинза рубленая 2 ст. ложки
- соль

■ Капусту промойте, удалите толстые стебли, листья нарежьте соломкой. Щавель промойте, обсушите, нарежьте соломкой. Свеклу очистите, натрите на крупной терке.

■ Для заправки смешайте уксус с маслом. Добавьте измельченный чеснок, соевый соус, сок лайма, имбирь и соль.

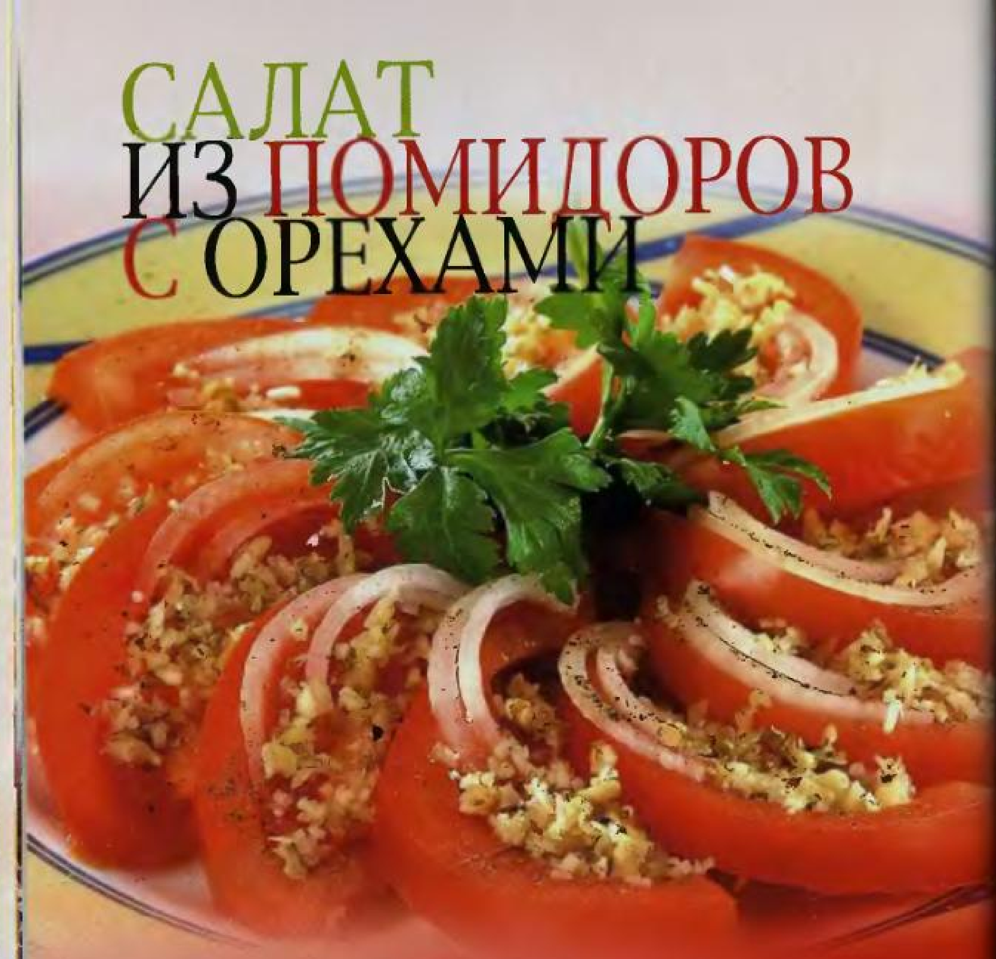
■ Перед подачей овощи соедините, выложите на блюдо, полейте приготовленной заправкой и посыпьте зеленью.





• Время приготовления 20 минут •

Салат из помидоров с орехами



на 4 порции

- помидоры 5 шт.
- лук репчатый 1 головка
- чеснок 2 зубчика
- орехи грецкие рубленые 2 ст. ложки
- масло оливковое 4 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Помидоры промойте, нарежьте ломтиками. Лук очистите, нарежьте полукольцами и вместе с помидорами выложите на блюдо. Посолите, поперчите. Посыпьте орехами и толченым чесноком.

■ Заправьте салат маслом и охладите.

■ При подаче оформите зеленью.

• Время приготовления 15 минут • 🍔 🍔 •



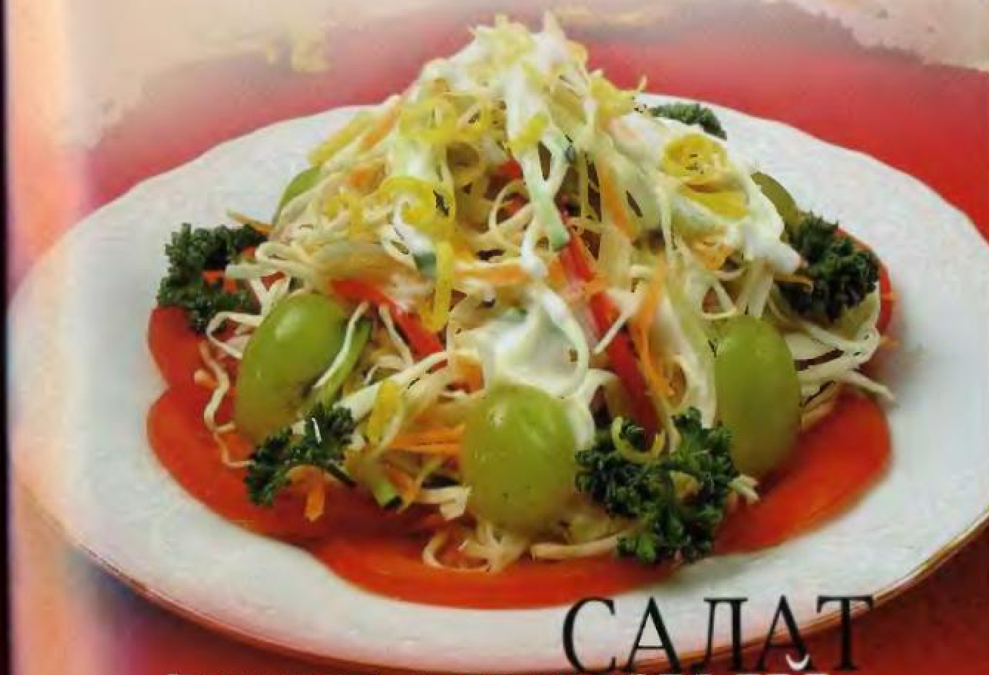
на 6 порций

- капуста 120 г
- морковь 2 шт.
- лук зеленый 60 г
- перец сладкий 2 шт.
- помидоры 2 шт.
- листья зеленого салата 6 шт.
- огурцы 2 шт.
- сахар 1 ст. ложка
- сметана 150 г
- виноград 200 г
- сок 1 лимона

■ Очищенные капусту, перец, огурец, морковь и листья салата нарежьте соломкой, лук – кусочками 1–1,5 см, помидор – дольками.

■ Продукты соедините, заправьте сахаром, сметаной, соком лимона и перемешайте. Уложите горкой в салатник, оформите продуктами, входящими в состав салата, и зеленью.

• Время приготовления 20 минут • 🍔 •



Салат «Витаминный»

САЛАТ ФРУКТОВЫЙ С СЕЛЬДЕРЕЕМ

на 6 порций

- яблоки 2 шт.
- груши 2 шт.
- виноград 100 г
- корень сельдерея 60 г
- фундук молотый 30 г
- сок лимонный 2 ч. ложки
- сахар 2–3 ч. ложки

■ Очищенные яблоки, груши и сельдерей нарежьте кубиками, ягоды винограда разрежьте пополам.

■ Подготовленные продукты полейте лимонным соком и перемешайте.

■ Подавайте в порционных салатниках, посыпав сахаром и орехами.





• Время приготовления 15 минут •



ТОРТ ОВОЩНОЙ

на 8 порций

- картофель 150 г
- морковь 150 г
- яйца вареные 3 шт.
- огурцы 150 г
- корень петрушки 50 г
- сыр твердый 100 г
- майонез 400 г
- желатин 3 ч. ложки
- вода 130 г

■ Картофель и морковь отварите, охладите, нашинкуйте соломкой. Огурцы и яйца натрите на терке.

■ Желатин залейте холодной кипяченой водой на 40 минут, затем распустите на водяной бане и влейте в майонез. Перемешайте.

■ В разъемную форму выложите слоями продукты, поливая каждый слой майонезом с желе. Верх торта посыпьте сыром. Торт поставьте в холодильник на 3 часа.

■ Перед подачей освободите торт от формы, нарежьте на порции, оформите зеленью.

• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •



САЛАТ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

на 6 порций

- капуста цветная 1 кочан
- виноград без косточек 300 г
- яблоко 1 шт.
- помидор 1 шт.
- огурец 1 шт.
- зеленый горошек консервированный 4–5 ст. ложек
- сметана ½ стакана

■ Цветную капусту разберите на соцветия и отварите в подсоленной воде. Очищенные от кожицы яблоко, огурец и помидор нарежьте ломтиками.

■ Ингредиенты салата соедините, добавьте зеленый горошек, ягоды винограда и перемешайте.

■ При подаче выложите на листья зеленого салата, полейте сметаной, оформите зеленью.

САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ

на 4 порции

- фасоль стручковая 230 г
- помидоры 2 шт.
- лук репчатый 10 г
- зелень петрушки 5 г
- яйцо вареное ½ шт.
- масло растительное 2 ч. ложки
- уксус 3%-й 1 ч. ложка
- соль

■ Фасоль отварите в подсоленной воде, откиньте на сито, нарежьте. Добавьте нарезанные ломтиками помидоры. Заправьте уксусом и маслом.

■ Оформите яйцом, ломтиками помидора, кольцами лука и зеленью петрушки.



САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРЕВЕТКАМИ

на 4 порции

- картофель 2 шт.
- креветки вареные 50 г
- грибы вареные 50 г
- перец сладкий 1 шт.
- зеленый горошек консервированный 60 г
- масло оливковое 1 ст. ложка
- сок лимонный 1 ч. ложка
- маслины без косточек 20 г
- соль

■ Перец и грибы нарежьте соломкой, картофель и маслины – ломтиками.

■ Подготовленные продукты соедините с креветками и зеленым горошком, заправьте оливковым маслом, лимонным соком, солью.

■ При подаче оформите салат зеленью.





САЛАТ «ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ»





на 4 порции

- картофель вареный 2 шт.
- огурец соленый 1 шт.
- яблоко 1 шт.
- филе рыбы холодного копчения 80 г
- грибы маринованные 50 г
- масло растительное 1 ст. ложка
- листья зеленого салата
- соль

■ Филе нарежьте ломтиками.

■ Яблоко и огурец очистите от кожицы, нарежьте соломкой. Картофель и грибы нарежьте ломтиками.

■ Подготовленные продукты соедините, заправьте растительным маслом, солью.

■ При подаче уложите на листья салата, оформите зеленью.

САЛАТ РИСОВЫЙ С ПЕРЦЕМ



на 4 порции

- рис 80 г
- перец сладкий красный ½ шт.
- перец сладкий зеленый ½ шт.
- перец сладкий желтый ½ шт.
- помидор 1 шт.
- авокадо ½ шт.
- сок лайма 2 ст. ложки
- лук репчатый красный 30 г
- масло арахисовое 1 ст. ложка
- кинза рубленая 1 ст. ложка
- перец черный молотый
- соль

■ Рис варите в подсоленной воде до готовности.

■ Очищенный от семян перец и помидор нарежьте тонкими ломтиками.

■ Авокадо, удалив косточку, очистите, нарежьте кубиками и сбрызните соком лайма.

■ Соедините подготовленные продукты с мелко рубленным репчатым луком и зеленью. Заправьте маслом, посолите, поперчите.

■ Перед подачей охладите.



• Время приготовления 40 минут •

САЛАТ РИСОВЫЙ С МЯСОМ





на 4 порции

- рис 100 г
- мякоть вареной курицы 200 г
- перец сладкий красный 2 шт.
- корень сельдерея 1 шт.
- яйца вареные 3 шт.
- лук репчатый 1 головка
- масло сливочное 2 ст. ложки
- зеленый горошек консервированный 50 г
- майонез 4 ст. ложки
- соль

■ Лук мелко порубите и обжарьте на масле, помешивая, после чего всыпьте рис, влейте столько горячей воды, чтобы она покрыла рис на 1–2 см, посолите и варите до готовности риса.

■ К охлажденному рису добавьте мелко нарезанные мякоть птицы и яйца, очищенный от семян и нарезанный соломкой перец и тертый корень сельдерея. Заправьте салат майонезом, посолите и перемешайте.

■ Перед подачей выложите в салатник, оформите зеленым горошком.

• Время приготовления 40 минут •

САЛАТ С РЫЖИКАМИ

на 2 порции

- рыжики 300 г
- масло сливочное 1 ст. ложка
- яйца вареные 2 шт.
- помидоры 2 шт.
- яблоко 1 шт.
- сметана ½ стакана
- масло оливковое 2 ст. ложки
- зелень укропа рубленая 1 ст. ложка
- сахар ½ ч. ложки
- перец красный молотый
- соль

■ Рыжики нарежьте ломтиками и обжарьте на сливочном масле. Охладите.

■ Яйца, помидоры, очищенное яблоко нарежьте кружочками.

■ Подготовленные ингредиенты салата уложите в салатник слоями или секторами, заправьте солью, перцем и сахаром, посыпьте рубленой зеленью, полейте сметаной, взбитой с оливковым маслом.







САЛАТ ИЗ СЛИВ И ТЫКВЫ

на 4 порции

- сливы 250 г
- тыква 250 г
- чай 150 г
- изюм без косточек 100 г
- сметана 100 г
- сахар

■ У слив удалите косточки, затем мякоть мелко нарежьте.

■ Изюм замочите в охлажденном чае на 1 час.

■ Мякоть тыквы натрите на крупной терке.

■ Подготовленные продукты соедините и заправьте сметаной с сахаром.

■ Перед подачей салат оформите зеленью.





САЛАТ «НЕЖНЫЙ»

на 4 порции

- тунец консервированный в масле 240 г
- ананас консервированный 160 г
- листья зеленого салата 100 г
- креветки вареные очищенные 80 г
- маслины без косточек 16 шт.
- майонез 4 ст. ложки
- соль

■ В центр блюда, выстеленного листьями зеленого салата, положите нарезанный небольшими ломтиками ананас, кусочки тунца и маслины. Посолите.

■ Перед подачей полейте салат майонезом и оформите креветками.

• Время приготовления 15 минут •

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И ФРУКТАМИ

на 4 порции

- креветки вареные очищенные 150 г
- ананас консервированный 150 г
- яблоки 1–2 шт.
- листья зеленого салата 100 г
- майонез 4 ст. ложки
- соль

■ Очищенные яблоки и листья салата нарежьте соломкой, ананас – кубиками. Соедините подготовленные продукты с креветками, заправьте майонезом, посолите и перемешайте.

■ При подаче выложите в салатник, оформите веточками петрушки.



• Время приготовления 15 минут •

САЛАТ РЫБНЫЙ ПО-ШОТЛАНДСКИ





на 4 порции

- филе рыбы 500 г
- рис вареный 200 г
- яйца вареные 2 шт.
- яблоки 2–3 шт.
- майонез 4 ст. ложки
- соль

Филе отварите в подсоленной воде до готовности, охладите, нарежьте ломтиками.

Яблоки очистите, часть нарежьте ломтиками, остальные – кубиками. Яйца мелко порубите.

Подготовленные ингредиенты смешайте с рисом, посолите, заправьте частью майонеза.

Перед подачей салат полейте оставшимся майонезом, оформите ломтиками яблока и посыпьте мелко рубленной зеленью.

• Время приготовления 40 минут •

САЛАТ С МЯСОМ КРИЛЯ

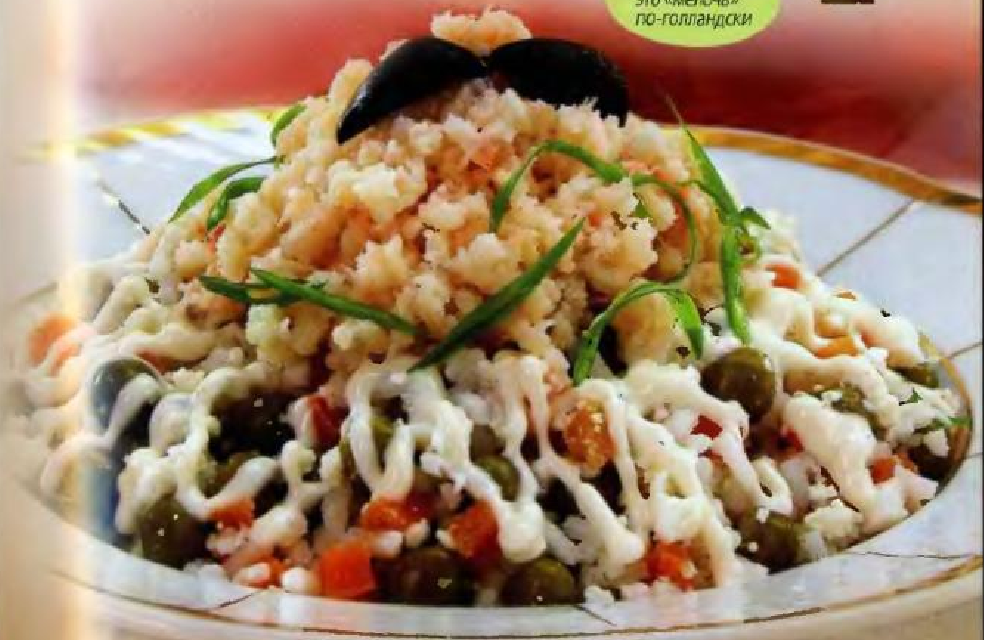
на 4 порции

- мясо криля консервированное 150 г
- рис вареный 150 г
- зеленый горошек консервированный 100 г
- морковь вареная 1 шт.
- яйца вареные 2 шт.
- майонез 4 ст. ложки
- маслины без косточек 1 ст. ложка
- соль
- лук зеленый

Мясо криля смешайте с рисом, зеленым горошком, нарезанной кубиками морковью и рублеными яйцами.

Заправьте салат частью майонеза, посолите, перемешайте и выложите в салатник. Полейте оставшимся майонезом, оформите маслинами и нарезанным зеленым луком.





• Время приготовления 15 минут •



САЛАТ «РОД-АЙЛЕНД» С ОМАРАМИ

на 2 порции

- омар вареный 1 шт.
- помидор плотный крупный 1 шт.
- грибы консервированные, нарезанные ломтиками 50 г
- листья зеленого салата 2 шт.

для соуса:

- майонез 100 г
- соус чили 3 ст. ложки
- перец кайенский 1 щепотка
- бренди (по желанию) 1 ст. ложка
- перец красный ½ шт.

для приправы:

- уксус винный 1 ст. ложка
- вода 1 ст. ложка
- масло растительное 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Красный перец измельчите и смешайте все указанные ингредиенты соуса.

■ Помидор нарежьте соломкой.

■ Омара разделите продольно пополам и осторожно извлеките всю мякоть, стараясь сохранить ее целой.

■ Измельченные листья зеленого салата уложите на две тарелки. Положите на них маленькие кусочки мякоти из клешней и соединений, накройте их мякотью из хвоста. Оставшиеся ингредиенты используйте в качестве гарнира, уложив их вокруг омара. Оформите зеленью.

■ Ингредиенты приправы взбейте и заправьте смесью салат. Соус подайте отдельно.

• Время приготовления 20 минут •

САЛАТ «АДМИРАЛТЕЙСКИЙ»

на 4 порции

- кальмары вареные 400 г
- лук репчатый 2 шт.
- масло растительное 2 ст. ложки
- яблоко зеленое 1 шт.
- огурцы соленые 2 шт.
- морковь вареная 2 шт.
- яйца вареные 4 шт.
- майонез с чесноком 1 стакан
- оливки без косточек 8–10 шт.
- маслины без косточек 8–10 шт.
- лимон 1 шт.



■ Кальмаров нарежьте соломкой.

■ Очищенные от кожицы овощи и яблоки натрите на крупной терке. Лук нашинкуйте соломкой и спассеруйте. Яйца измельчите.

■ На прямоугольное блюдо уложите слоями пассерованный лук, огурцы, яйца, морковь, яблоко. Поливайте каждый слой майонезом с чесноком и прослаивайте кальмарами. Сверху оформите оставшимся майонезом и охладите.

■ Перед подачей оформите листиками петрушки, оливками, маслинами и лимоном.

• Время приготовления 30 минут •

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ И АВОКАДО

на 2 порции

- филе куриное 2 шт.
- клубника 50 г
- авокадо 1 шт.
- листья зеленого салата 2 шт.
- сливки 2 ст. ложки
- сметана 1 ст. ложка
- масло топленое 1 ст. ложка
- миндаль рубленый 1 ст. ложка
- сок лимонный 1 ч. ложка
- кетчуп 1 ч. ложка
- сахар ½ ч. ложки
- перец красный молотый
- соль

■ Филе курицы нарежьте соломкой и обжарьте на разогретом масле. Посолите и выложите на салфетку, чтобы удалить лишний жир.

■ Ягоды клубники промойте, обсушите и разрежьте пополам. Смешайте лимонный сок с сахаром и полейте ягоды. Авокадо разрежьте пополам. Удалив косточку, очистите мякоть от кожуры и нарежьте ломтиками.

■ Для соуса взбейте сливки, смешайте их с кетчупом и сметаной, посолите, поперчите.

■ Соедините подготовленные компоненты, выложите в салатник на листья салата, полейте соусом и посыпьте миндалем.



• Время приготовления 40 минут •

САЛАТ ПО-ОЛТЯНСКИ



на 4 порции

- ветчина 100 г
- помидоры 3–4 шт.
- огурцы 2 шт.
- перец сладкий 2 шт.
- листья зеленого салата 100 г
- масло растительное 4 ст. ложки
- сок лимонный 1 ст. ложка
- чеснок 1 зубчик
- лук зеленый 20 г
- брынза 150 г
- яйца 2 шт.
- зелень укропа 10 г
- перец черный молотый
- соль

■ Помидоры нарежьте дольками. Огурцы очистите от кожицы и нарежьте ломтиками. Перцы очистите от плодоножек, семян и нарежьте соломкой. Листья салата крупно нашинкуйте.

■ Для соуса масло смешайте с лимонным соком, перцем, растертым с солью чесноком и измельченной зеленью укропа.

■ Соедините подготовленные овощи с нарезанной тонкими брусочками ветчиной.

■ Перед подачей полейте соусом, посыпьте тертой брынзой и нарезанным зеленым луком, оформите ломтиками вареных яиц.

• Время приготовления 20 минут •

на 2 порции

- помидоры 2 шт.
- творог 50 г или сыр тертый 30 г
- сметана 25 г
- редис или корень сельдерея мелко рубленные 1 ст. ложка
- паприка молотая 1 щепотка

Коктейль-помидоры

Срежьте верхушки помидоров, чтобы получились крышечки. Удалите семена и мякоть. Наполните помидоры творогом или сыром, смешанным со сметаной, редисом или сельдереем и паприкой.

• Время приготовления 30 минут •

КОКТЕЙЛЬ-ЗАКУСКИ





Грибные шляпки с начинкой

на 3 порции

- грибы консервированные средней величины 6 шт.
- филе анчоусов 30 г
- сырок плавленый 1 шт.
- чеснок 1 зубчик

Разомните филе анчоусов и смешайте с сыром и толченым чесноком до образования однородной массы. Очистите грибы и удалите ножки. Наполните шляпки сырной смесью. До подачи выдержите в прохладном месте.

• Время приготовления 35 минут •





ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРСИКИ

на 4 порции

- персики консервированные 400 г
- филе куриное вареное 140 г
- сыр твердый тертый 100 г
- лук репчатый красный 1 головка
- майонез 3 ст. ложки
- листья зеленого салата
- перец красный молотый
- соль

Смешайте сыр, измельченное филе, рубленый лук, майонез. Посолите и поперчите.

Половинки персиков нафаршируйте смесью и выложите на листья салата.

При подаче оформите зеленью.

• Время приготовления 30 минут •

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

на 4 порции

- помидоры 2 шт.
- грибы вареные 200 г
- лук репчатый 1 головка
- масло растительное 2 ст. ложки
- сухари панировочные 1 ст. ложка
- соль



■ Помидоры разрежьте пополам и выньте из них мякоть.

■ Лук и мякоть помидоров мелко нарежьте и обжарьте на масле.

■ Грибы порубите, добавьте в овощную смесь. Посолите и перемешайте.

■ Наполните помидоры подготовленным фаршем, посыпьте сухарями, выложите на противень, смазанный растительным маслом и посыпанный сухарями. Запекайте 20 минут.

■ При подаче оформите зеленью.

• Время приготовления 35 минут •



ОГУРЦЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

на 4 порции

- огурцы длинные 2 шт.
- яйца 2 шт.
- редис 2 пучка
- лук зеленый рубленый 1 ст. ложка
- зелень укропа рубленая 1 ст. ложка
- сметана 3–4 ст. ложки
- соль

■ Для начинки яйца отварите и порубите. Редис натрите на крупной терке. Яйца, редис, лук, укроп, сметану смешайте, посолите.

■ Огурцы разрежьте вдоль пополам и, удалив семена, наполните начинкой.

■ Уложите огурцы на блюдо, оформите редисом и зеленью.

• Время приготовления 25 минут •

ТОРТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

на 8 порций

- баклажаны 4 шт.
- лук репчатый 2 головки
- помидоры 2 шт.
- майонез 200 г
- сметана густая 200 г
- чеснок 5 зубчиков
- орехи грецкие рубленые 100 г
- масло растительное 1 ст. ложка
- кинза, зелень петрушки по 1 пучку
- перец черный молотый
- соль



■ Баклажаны, обрезав плодоножки, опустите в кипящую подсоленную воду и сварите до размягчения. Слегка охладите.

■ Нарежьте баклажаны кружочками, положите в дуршлаг, придавите легким грузом для удаления лишней жидкости.

■ Для соуса лук мелко порубите, спассеруйте на масле, охладите, затем смешайте с солью, перцем, измельченным чесноком, сметаной, рубленой зеленью (большая часть), частью майонеза и орехов. Взбейте.

■ Баклажаны уложите слоями в форму, смазывая приготовленным соусом, и поставьте в холодильник на 4 часа.

■ Перед подачей выложите торт на блюдо. Оформите помидорами, оставшимися майонезом, зеленью и орехами.



• Время приготовления 50 минут •

КОРЗИНОЧКИ С ОМАРАМИ

на 6 порций

для теста:

- мука пшеничная 200 г
- масло сливочное или маргарин 100 г
- яйцо 1 шт.
- соль

для начинки:

- мякоть омара консервированная 250 г
- салат кочанный 1 маленький кочан
- майонез 150 г

для оформления:

- помидоры 1–2 шт.
- огурец 1 шт.
- яйца вареные 2 шт.
- оливки без косточек 8 шт.
- анчоусы 4 шт.
- каперсы 1 ст. ложка



■ Масло порубите с мукой до получения мелкой крошки, добавьте яйцо, соль, замесите тесто и поставьте его в холодильник.

■ Охлажденное тесто раскатайте, разложите в смазанные маслом формы и выпекайте в духовке при 200 °С.

■ Мякоть омара и салат нашинкуйте, смешайте и заправьте майонезом. Полученную массу выложите в корзиночки, оформите нарезанными дольками помидорами, кружочками огурца и яиц, каперсами, оливками, филе анчоусов.

• Время приготовления 40 минут •

ЗАКУСКА «ГНЕЗДА»

на 2 порции

- сельдь малосольная 1 шт.
- яйцо вареное 1 шт.
- листья зеленого салата 4 шт.
- лук репчатый ½ головки

■ Сельдь разделайте на чистое филе и пропустите через мясорубку.

■ Рубленую сельдь сформуйте в виде шаров и уложите в центр блюда, выстеленного листьями салата.

■ Яичный белок отделите от желтка, мелко порубите и посыпьте им рубленую массу.

■ В центре каждого шара сделайте небольшое углубление и положите в него целый желток. У основания шара сделайте бордюры из кружочков огурца и колец репчатого лука.





на 10 порций

- ставрида свежемороженая 5 шт.
- мука пшеничная 2 ст. ложки
- масло растительное 3 ст. ложки
- майонез с укропом 1 стакан

для маринада:

- уксус 3%-й 2 стакана
- перец черный горошком 5–6 шт.
- соль 1 ст. ложка





СТАВРИДА МАРИНОВАННАЯ

■ Ставриду разделайте на чистое филе.

■ Для маринада перемешайте указанные ингредиенты.

■ Филе ставриды залейте маринадом, выдержите 2–3 дня.

■ Нарежьте филе кусочками, выложите на блюдо, полейте майонезом с укропом.

■ Маринованную ставриду можно подать и в жареном виде.

■ Филе нарежьте кусочками, запанируйте в муке и обжарьте на масле.

■ Охладите и подайте, полив майонезом и посыпав зеленью.



на 10 порций

- форель или кета соленая 600 г
- мука пшеничная 2 стакана
- молоко 2 стакана
- яйца 4 шт.
- масло растительное 1 ст. ложка
- масло сливочное 300 г
- зелень 100 г
- сахар 1 ст. ложка
- соль 1 ч. ложка



РУЛЕТ С ФОРЕЛЬЮ

Яйца, соль, сахар перемешайте, добавьте половину молока, всыпьте муку и взбейте до однородной консистенции, постепенно добавляя оставшееся молоко. Испеките корж на прямоугольном противне, смазанном растительным маслом. Готовый корж должен быть суховатым.

Форель разделайте на филе, нарежьте тонкими ломтиками.

Охлажденный корж смажьте половиной сливочного масла. Выложите ломтики форели, смажьте оставшимся маслом и посыпьте рубленой зеленью. Сверните рулетом, охлаждайте 2 часа.

Нарежьте рулет на порции и подавайте.

• Время приготовления 50 минут •

РЫБНЫЕ ЗАВИТКИ

на 4 порции

- филе рыбы без кожи 400 г
- корень имбиря тертый
- соль

для гарнира:

- картофель вареный 60 г
- морковь вареная 40 г
- огурцы свежие или маринованные 40 г
- зеленый горошек консервированный 40 г
- майонез 100 г

Рыбное филе посолите, посыпьте имбирем, сверните рулетики и сколите шпажками. Плотно уложите в сотейник, залейте горячей водой так, чтобы она едва покрывала рулетики. Припускайте при слабом кипении 20 минут. Охладите в бульоне.

Овощи для гарнира нарежьте кубиками, добавьте зеленый горошек, майонез и перемешайте. Охладите и выложите плоской горкой на блюдо.

Остывшие рулетики нарежьте ломтиками и выложите на гарнир. Оформите сладким перцем, маслинами, лимоном и зеленью. Сверху рулетики можно глазировать рыбным желе.





• Время приготовления 50 минут плюс охлаждение •

на 6 порций

- филе белой рыбы 500 г
- филе лосося 150 г
- сливки густые 200 г
- яичные белки 3 шт.
- огурец длинный 1 шт.
- майонез 100 г
- чеснок 2 зубчика
- маслины без косточек 24 шт.
- перец красный молотый
- соль





РЫБНЫЕ ПИРАМИДКИ

■ Филе белой рыбы пропустите 2–3 раза через мясорубку, соедините с яичными белками и взбивайте, постепенно добавляя сливки, до увеличения объема в 2 раза.

■ Во взбитую массу введите соль, перец и измельченный чеснок.

■ Филе лосося нарежьте кубиками по 1–2 см и уложите на смазанный маргарином противень на расстоянии 4–5 см друг от друга. Сверху выложите взбитую рыбную массу в виде пирамидок.

■ Налейте на противень немного воды, припускайте пирамидки в духовке 15–20 минут. Охладите в бульоне.

■ Готовые пирамидки разложите на кружочки огурца, оформите майонезом, маслинами и зеленью.

• Время приготовления 50 минут •

на 8 порций

- кальмары 4 шт.
- филе лосося 100 г
- корень петрушки 2 шт.
- зелень укропа рубленая 2 ст. ложки
- лимон 1 шт.
- соус соевый 1 ч. ложка
- корень имбиря тертый 1 щепотка
- перец черный горошком 4–5 шт.
- соль





КОЛЬЦА ИЗ КАЛЬМАРОВ

■ Кальмаров очистите от пленки и, удалив хитиновые пластинки, промойте и обсушите. Срежьте щупальца.

■ Филе лосося нарежьте кубиками, щупальца кальмаров и коренья – соломкой, смешайте, добавьте соль, имбирь и зелень.

■ Наполните полученной смесью тушки кальмаров, края скрепите деревянными шпажками.

■ Уложите тушки в сотейник, залейте небольшим количеством горячей воды, добавьте соевый соус, перец, очищенный ломтик лимона и припускайте при слабом кипении 20–25 минут. Охладите в бульоне.

■ Остывшие тушки кальмаров разрежьте поперек на 4 части и выложите на листья салата. Оформите кружочками лимона и зеленью.

• Время приготовления 1 час •

на 3 порции

- филе соленой сельди 2 шт.
- лук репчатый 1–2 головки
- лук зеленый 15 г

для горчичной заправки:

- масло растительное 2 ст. ложки
- горчица 1 ч. ложка
- уксус 3%-й 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- сахар



СЕЛЬДЬ С ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ

- Репчатый лук нашинкуйте тонкой соломкой, опустите на несколько секунд в кипящую воду, затем быстро охладите и смешайте с мелко нарезанным зеленым луком.
- Для заправки взбейте ингредиенты до растворения сахара.
- Филе разрежьте вдоль пополам, выложите ровным слоем лук. Сверните филе рулетиками, плотно уложите в неокисляющуюся посуду, залейте горчичной заправкой и дайте настояться в холодном месте 8–10 часов.
- При подаче полейте сельдь этой же заправкой и оформите зеленью.

• Время приготовления 30 минут плюс маринование •

ВЕТЧИНА С ХРЕНОМ

на 2 порции

- ветчина 100 г
- корень хрена ½ шт.
- сахар 1 ч. ложка
- уксус 3%-й 1 ч. ложка
- сметана густая 1 ст. ложка
- соль

- Корень хрена натрите на мелкой терке. Соедините со сметаной, заправьте сахаром, солью и уксусом.
- Ветчину нарежьте тонкими ломтиками, смажьте приготовленной массой, сверните рулетиками и выложите на листья салата.
- Оформите зеленью.

• Время приготовления 25 минут •





на 2 порции

- тесто слоеное 250 г
  или волованы готовые 4 шт.
- мякоть вареного омара 60 г
- яичный желток 1 шт.

для соуса:

- стружка кокосовая 2 ст. ложки
- сметана 2 ст. ложки
- шерри сухой 1 ч. ложка
- имбирь, кардамон, перец жгучий красный и куркума молотые, горчица сухая по ¼ ч. ложки
- сок ½ лимона





ВОЛОВАНЫ С ОМАРОМ

■ Приготовьте волованы. Для этого раскатайте тесто толщиной 0,5 см. Круглой выемкой вырежьте 8 лепешек диаметром 5 см. 4 лепешки уложите на лист, смоченный водой, смажьте края желтком, отступив на 0,2 см. У оставшихся 4 лепешек вырежьте середину диаметром 3 см, полученные кольца уложите на лепешки, чтобы их края совпали. Сверху смажьте изделия желтком, отступив от края. Выпекайте 25 минут при 250 °С. Охладите.

■ Для соуса слегка обжарьте кокосовую стружку на сухой сковороде, затем добавьте все указанные ингредиенты и прогрейте 1 минуту. Охладите и смешайте с ломтиками вареного омара.

■ Перед подачей заполните волованы омарами с соусом и оформите зеленью.

• Время приготовления 45 минут •

на 4 порции

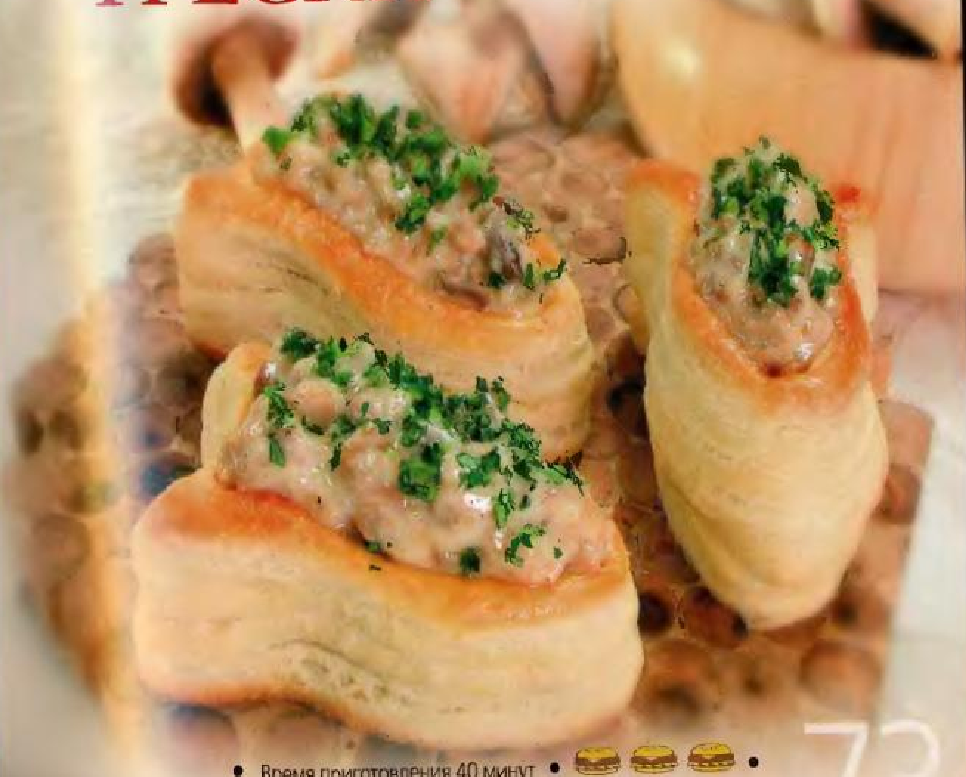
- волованы из слоеного теста готовые 8 шт.
- печень трески консервированная 150 г
- шампиньоны 50 г
- майонез 2 ст. ложки
- масло сливочное 1 ст. ложка

■ Шампиньоны отварите и нарежьте тонкими ломтиками. Потушите их 15–20 минут, добавив сливочное масло. Охладите.

■ Печень трески нарежьте кубиками, смешайте с грибами и заправьте майонезом.

■ Разложите смесь в волованы, посыпьте измельченной зеленью петрушки.

ВОЛОВАНЫ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ



• Время приготовления 40 минут •

КРАБОВОЕ КОЛЬЦО





на 8–10 порций

- крабовые палочки 800 г
- майонез 200 г
- желатин 12 г
- зелень укропа 1 пучок
- креветки 16 шт.
- икра кетовая 80 г
- маслины без косточек 10 шт.
- огурец 1 шт.
- соль

■ Креветок залейте горячей водой, посолите и варите 5–7 минут. Охладите в отваре.

■ Желатин замочите в шестикратном количестве холодной кипяченой воды, затем соедините с 300 г креветочного отвара, доведите смесь до кипения и охладите.

■ Крабовые палочки мелко порубите, соедините с майонезом, приготовленным желе и мелко рубленным укропом, перемешайте и выложите в кольцевую форму. Охлаждайте до застудневания.

■ Перед подачей опустите форму на несколько минут в горячую воду и выложите кольцо на блюдо. Оформите креветками, икрой, маслинами и ломтиками огурца.

• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

на 4 порции

- окорок нежирный 40 г
- язык вареный 40 г
- мякоть вареной курицы 40 г
- мясо вареное или жареное 30 г
- бульон мясной для желе 200 г
- желатин 8 г
- морковь ½ шт.
- перец жгучий ½ шт.
- яичный белок ½ шт.

■ Замочите желатин в шестикратном количестве холодной кипяченой воды. Желатин откиньте на сито, перемешайте с теплым бульоном, доведите до кипения, процедите.

■ Вареный язык, мякоть вареной курицы, окорок, вареное или жареное мясо нарежьте ломтиками.

■ В формочки для заливных блюд налейте мясное желе слоем 0,5 см и охладите до застудневания.

■ На слой застывшего желе разложите нарезанные мясные продукты, чередуя их по цвету. Оформите фигурно нарезанными кусочками вареной моркови, перца, яичного белка. Вновь осторожно залейте тонким слоем желе и охладите.

■ После застудневания залейте ассорти оставшимся желе слоем не тоньше 0,5 см и охладите.

■ При подаче опустите формочки на несколько секунд в горячую воду и выложите заливное на тарелки. Гарнируйте маринованными огурцами, консервированными или свежими овощами. Отдельно в соуснике подайте соус хрен с уксусом.



АССОРТИ МЯСНОЕ ЗАЛИВНОЕ



• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •

на 6 порций

- филе лосося 400 г
- желатин 2 ч. ложки
- вода 150 г
- перец черный молотый
- соль

для начинки:

- мясо крабовое 150 г
- перец сладкий 1 шт.
- зелень петрушки 30 г
- желатин 1 ч. ложки
- вода 150 г





ЛОСОСЬ С НАЧИНКОЙ

■ Желатин замочите в холодной кипяченой воде до набухания, затем распустите на водяной бане.

■ Филе лосося варите в подсоленной воде 15 минут. Охладите. Пропустите через мясорубку, влейте желатин, поперчите и взбейте.

■ Рыбную массу сформуйте в виде колбаски, поместив в середину трубку из пергамента или фольги, охлаждайте 2 часа.

■ Крабовое мясо, перец мелко нарежьте, добавьте распущенный желатин, подготовленный, как для рыбной массы. Добавьте рубленую зелень, перемешайте.

■ Осторожно выньте трубку из рыбной массы, образовавшееся отверстие заполните начинкой. Охлаждайте еще 1 час.

■ При подаче нарежьте рулет ломтиками, оформите зеленью.

• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

КАЛЬМАР ФАРШИРОВАННЫЙ

на 2 порции

- кальмары 2 шт.
- крабовые палочки 100 г
- майонез 40 г
- желатин 3 г
- лимон 1 шт.
- соль

■ Кальмаров промойте, очистите, опустите в кипящую подсоленную воду и варите 2 минуты. Охладите в отваре.

■ Желатин замочите в холодной кипяченой воде до набухания, лишнюю воду сцедите и соедините с 60 г теплого отвара от кальмаров, доведите до кипения, процедите и охладите. Охлажденное, но не застывшее желе взбейте с майонезом.

■ Тушки кальмаров нафаршируйте крабовыми палочками и залейте майонезом с желе. Уложите вертикально в форму и охладите до застудневания соуса.

■ При подаче нарежьте поперек ломтиками, оформите лимоном и зеленью.



• Время приготовления 2 часа •



«ЛОДОЧКИ» С КРАБОВОЙ НАЧИНКОЙ

на 16 порций

- тесто слоеное 500 г
- мясо крабовое 300 г
- яйца вареные 2 шт.
- огурцы 2 шт.
- сыр твердый тертый 4 ст. ложки
- майонез 1½ стакана
- соус соевый 2–3 капли
- икра лососевая 2 ст. ложки
- перец черный молотый

■ Слоеное тесто тонко раскатайте, выложите в продолговатые формочки, смоченные водой, проколите тесто вилкой. Чтобы форма «лодочек» лучше сохранилась, заполните их сухим горохом. Выпекайте «лодочки» около 10 минут при 200 °С. Удалите горох и поставьте «лодочки» еще на несколько минут в духовку. Охладите.

■ Для начинки крабовое мясо, огурцы и яйца мелко нарежьте, смешайте с сыром, майонезом и соусом. Поперчите и перемешайте.

■ Заполните «лодочки» начинкой, оформите икрой и зеленью.



• Время приготовления 30 минут •





«СЮРПРИЗ» С БЕКОНОМ

на 20 порций

- сыр сулугуни или брынза 400 г
- ветчина или бекон 200 г
- перец сладкий 2 шт.
- орех мускатный тертый 1 щепотка
- лук зеленый 1 пучок
- листья зеленого салата 10–20 шт.

■ Перец нарежьте вдоль узкими полосками, сыр – брусочками, ветчину – тонкими длинными ломтиками.

■ Брусочки сыра надрежьте и вложите в каждый полоску перца.

■ Ветчину посыпьте мускатным орехом и заверните в каждый ломтик брусочек сыра с перцем.

■ Перевяжите перьями зеленого лука и оформите листьями салата.

• Время приготовления 25 минут •

ЗАКУСКА «ЗАУРАЛЬСКАЯ ЗАСТОЛИЦА»



на 2 порции

- мякоть жареной говядины 200 г
- грузди соленые 50 г
- помидор 1 шт.
- огурец малосольный 1 шт.
- соус хрен 50 г

■ Говядину нарежьте ломтиками, уложите на блюдо вперемежку с кружочками малосольного огурца, солеными груздями и ломтиками помидора. Оформите зеленью.

■ Отдельно подайте соус хрен.

• Время приготовления 30 минут •

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ

на 16 порций

- мякоть свинины (корейка) 1,5 кг
- чеснок 3 зубчика
- горчица 3 ст. ложки
- яйца вареные 3 шт.
- огурцы маринованные 4 шт.
- перец сладкий красный маринованный 1 шт.
- масло топленое 3 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль



■ Мясо нарежьте на 16 кусочков, слегка отбейте и обвяжите каждый ниткой, чтобы получилась округлая форма. Поперчите, смажьте растертым с солью рубленым чесноком.

■ Растопите масло, обжарьте медальоны до образования румяной корочки, затем прогрейте в духовке и охладите. Снимите нитки.

■ Яйца и огурцы нарежьте кружочками.

■ Перед подачей медальоны смажьте горчицей, на каждый положите кружочек яйца, на него – огурец и кусочек перца. Разложите медальоны на блюде.



• Время приготовления 40 минут •

РУЛЕТИКИ ИЗ СВИНИНЫ С ГРАНАТОМ



на 10 порций

- мякоть свинины 1 кг
- лук репчатый 2 головки
- чеснок 2 зубчика
- морковь 1 шт.
- сок ½ лимона
- баклажан 1 шт.
- рис 100 г
- помидоры 2 шт.
- соус соевый 2 ст. ложки
- масло растительное 2 ст. ложки
- гранат 1 шт.
- перец черный молотый
- соль

■ Свинину нарежьте поперек волокон, отбейте, посолите и сбрызните частью соевого соуса.

■ Рис отварите до полуготовности. Лук, морковь, баклажаны нарежьте соломкой и обжарьте. Чеснок мелко нарежьте. Все перемешайте и заправьте оставшимся соусом.

■ На ломтики свинины выложите фарш из риса с овощами, сверните рулетики и скрепите шпажками.

■ Обжарьте рулетики на масле, залейте стаканом воды, добавьте лимонный сок, нарезанные кружочками помидоры и тушите 20 минут.

■ Перед подачей выложите рулетики на блюдо, оформите зеленью и зернами граната.

• Время приготовления 1 час •

РУЛЕТ МЯСНОЙ ФАРШИРОВАННЫЙ

на 4 порции

- фарш мясной 400 г
- рис вареный 100 г
- лук репчатый 1 головка
- сухари панировочные 2 ст. ложки
- масло сливочное 50 г
- мандарины 3 шт.
- яйца 2 шт.
- изюм без косточек 50 г
- перец черный молотый
- соль

■ В фарш добавьте измельченный репчатый лук, соль, перец, взбитые яйца (часть оставьте для смазывания) и перемешайте.

■ Разделите массу на 4 части, придайте каждой форму кружочка, на середину уложите отварной рис, дольки мандаринов и изюм. Сформуйте рулеты, смажьте яйцом, посыпьте сухарями и полейте растопленным маслом.

■ Поместите рулеты на противень и запекайте при 170 °C до образования румяной корочки.

■ Готовые рулеты нарежьте порционными кусками, уложите на блюдо и оформите зеленью.

• Время приготовления 50 минут •



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ВЕТЧИНЫ

на 8 порций

- ветчина 250 г
- масло сливочное 200 г
- сливки взбитые 300 г
- яйца вареные 5 шт.
- яблоки 3 шт.
- соус хрен с уксусом 100 г

■ Ветчину измельчите, взбейте миксером с маслом, затем перемешайте со сливками до образования пены.

■ Яичные желтки измельчите и перемешайте с соусом.

■ Яблоки нарежьте круглыми ломтиками, предварительно удалив сердцевину, смажьте смешанным с желтками соусом, посыпьте тертыми яичными белками (часть оставьте для оформления) и выпустите на них из корнетика или кондитерского шприца с рифленой насадкой взбитую массу.

■ Оформите яичными белками и зеленью.



• Время приготовления 45 минут •



ВЕТЧИНА В СЫРЕ



на 6 порций

- ветчина брусочком 300 г
- сыр твердый 400 г
- желатин 20 г
- вода 50 г
- зелень укропа или петрушки 150 г

■ Желатин залейте холодной кипяченой водой, дайте набухнуть. Распустите на водяной бане.

■ Сыр натрите на мелкой терке, добавьте мелко рубленную зелень и желатин. Массу перемешайте и выложите на пергамент, сверху положите брусок ветчины. Края сырной массы плотно соедините, оберните ветчину в сыре пергаментом. Поставьте в холодильник на 2 часа.

■ Перед подачей нарежьте ломтиками и оформите зеленью.

• Время приготовления 2 часа 40 минут •





ПАШТЕТ ГРИБНОЙ С ТЕЛЯТИНОЙ

на 16 порций

- грибы 800 г
- мякоть телятины 250 г
- лук репчатый 1 головка
- масло сливочное 1 ст. ложка
- батон черствый без корочек 50 г
- яйца 2 шт.
- сливки 3 ст. ложки
- чеснок 1 зубчик
- масло растительное 2 ст. ложки
- масло сливочное 1 ст. ложка
- соль, перец черный и имбирь молотые по 1 щепотке

■ Лук мелко нарежьте, жарьте на растительном масле около 5 минут, добавьте грибы, нарезанные ломтиками, и жарьте еще 10–15 минут. Охладите.

■ Телятину дважды пропустите через мясорубку вместе с предварительно замоченным в сливках батоном, добавьте яйца, специи, рубленый чеснок, перемешайте.

■ Соедините мясную массу с грибами и луком, выложите в смазанную маслом форму и выпекайте в духовке на водяной бане 50 минут. Охладите и выложите из формы.

■ Перед подачей нарежьте паштет ломтиками, оформите зеленью.

• Время приготовления 1 час 40 минут •

РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ С КУРАГОЙ

на 20 порций

- курица 1 шт. (1,5 кг)
- курага 200 г
- орехи грецкие рубленые 1 стакан
- яйца 2 шт.
- корень имбиря молотый 1 ч. ложка
- зелень петрушки рубленая 2 ч. ложки
- масло сливочное 2 ст. ложки
- майонез 3 ст. ложки

■ У курицы надрежьте кожу со стороны спинки и снимите с частью мякоти. Оставшуюся мякоть отделите от костей и нарежьте тонкими ломтиками. Разложите их на коже ровным слоем, посолите и поперчите.

■ Для начинки курагу промойте и при необходимости замочите в холодной воде, обсушите и пропустите через мясорубку. Смешайте с орехами, яйцами, имбирем и зеленью.

■ Разложите начинку на ломтики птицы и сформуйте рулет. Посолите, поперчите и заверните в фольгу. Перевяжите шпагатом.

■ Запекайте рулет 1 час при 190 °С, снимите шпагат и фольгу и запекайте еще 10–15 минут.

■ Охладите рулет, нарежьте ломтиками и оформите майонезом.



• Время приготовления 2 часа •

ЯЗЫК ФАРШИРОВАННЫЙ

на 10 порций

- язык говяжий 1 шт. (1,5 кг)
- морковь 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- соус хрен с уксусом 2 ст. ложки
- майонез 50 г
- зелень укропа 1 пучок
- перец черный горошком
- соль

■ Язык зачистите и варите до готовности с добавлением соли, перца и овощей.

■ Готовый язык сразу опустите в холодную воду и, не давая остыть, очистите от кожи, затем вновь положите в бульон и проварите 10 минут. Охладите в бульоне.

■ Нарежьте язык под углом тонкими ломтиками и смажьте соусом. На каждый ломтик положите по веточке укропа, сверните его рулетиком и скрепите бутербродной шпажкой.

■ Уложите фаршированные ломтики языка на блюдо и оформите майонезом.



• Время приготовления 2 часа •

Рецепт из современной кухни «фьюжн». Необычное сочетание разнообразных продуктов — пальчики оближешь!



на 4 порции

- филе куриное 2 шт.
- креветки очищенные 150 г
- арахис обжаренный 50 г
- яичный белок 1 шт.
- крахмал кукурузный 1 ст. ложка
- приправа вегета ¼ ч. ложки
- масло растительное 5 ст. ложек
- соль



РУЛЕТИКИ ИЗ КУРИЦЫ

■ Филе нарежьте тонкими широкими ломтиками, смешайте его с яичным белком, солью, разведенной небольшим количеством воды половиной крахмала и оставьте на 30 минут.

■ Креветок измельчите до получения однородной массы, добавьте соль, приправу и мелко рубленный арахис. Массу хорошо перемешайте.

■ Выложите ломтики филе на разделочную доску, посыпьте оставшимся крахмалом. На край каждого уложите креветочную массу и сверните рулетики диаметром 2 см. Обжарьте рулетики в разогретом до 180 °С масле до готовности.

■ При подаче оформите зеленью.

• Время приготовления 50 минут •



СТУДЕНЬ ИЗ ГОВЯЖЬИХ НОЖЕК

на 4 порции

- ножки говяжьи 1 кг
- морковь 2 шт.
- лук репчатый 2 головки
- чеснок 4 зубчика
- лавровый лист 2 шт.
- перец черный горошком
- соль

Говяжьи ножки выдержите 3–4 часа в холодной воде, затем воду слейте. Вновь залейте ножки холодной водой так, чтобы она покрывала их на 10 см. Доведите воду до кипения и варите ножки на слабом огне 6–8 часов, постоянно снимая шумовкой пену и жир.

За час до окончания варки положите в бульон морковь и лук целиком, а в конце – лавровый лист, перец и соль.

По окончании варки мякоть, отделив от костей, мелко порубите, бульон процедите. Чеснок мелко нарежьте, разложите в формы, добавьте рубленую мякоть, залейте бульоном и охлаждайте до полного застудневания.

• Время приготовления 12 часов плюс охлаждение •

на 6 порций

- филе куриное 6 шт.
- перец сладкий 1 шт.
- морковь 1 шт.
- корень петрушки 1 шт.
- желатин 40 г
- зеленый горошек консервированный 6 ст. ложек
- зелень петрушки 1 пучок
- сок лимонный 1 ч. ложка
- гвоздика 1 бутон
- соль



ЗАЛИВНАЯ КУРИЦА

Филе залейте небольшим количеством горячей воды, добавьте соль, гвоздику, коренья, лимонный сок и варите при слабом кипении 25–30 минут. Охладите в бульоне.

Желатин залейте шестикратным количеством холодной кипяченой воды и оставьте для набухания. Затем соедините с 1 литром процеженного бульона и доведите смесь до кипения. Охладите.

Нарезанное кубиками филе, горошек, часть рубленой зелени и нарезанный соломкой перец разложите в формы, залейте частью приготовленного желе. Охладите. Оставшееся желе вылейте в неглубокий лоток, охлаждайте до застудневания, затем мелко порубите.

Перед подачей выложите заливное на блюдо. Оформите рубленым желе и оставшейся зеленью.

• Время приготовления 50 минут плюс охлаждение •

РУЛЕТ ИЗ РУБЛЕНОЙ КУРИЦЫ

на 6 порций

- мякоть вареной курицы 400 г
- сыр твердый 200 г
- перец сладкий красный 2 шт.
- зелень укропа 100 г
- желатин 30 г
- вода 4 ст. ложки
- мускатный орех молотый
- перец черный молотый
- соль

■ Желатин (10 г) залейте холодной кипяченой водой (30 г) до набухания, затем распустите на водяной бане и часть влейте в тертый сыр. Добавьте мелко рубленную зелень, перемешайте, заверните рулетом в пергамент и выдержите в холодильнике 1 час.

■ Мякоть курицы пропустите через мясорубку. Добавьте соль, перец, мускатный орех, оставшийся распущенный желатин, перемешайте и выложите на пергамент ровным слоем.

■ Перец ошпарьте, снимите кожицу, охладите. Мякоть нарежьте кусочками и разложите на курице с желатином.

■ Сырную массу, сняв пергамент, выложите на перец. Края куриной массы соедините над сырной и заверните рулет в пергамент. Выдержите в холодильнике 2 часа.

■ Перед подачей нарежьте рулет ломтиками и разложите на блюде. Оформите зеленью.



• Время приготовления 2 часа плюс охлаждение •

на 8 порций

- курица 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- корень петрушки 1–2 шт.
- морковь 1 шт.
- яйцо 2 шт.
- молоко 2 ст. ложки
- чернослив без косточек 100 г
- масло сливочное 20 г
- зелень 20 г
- соль



КУРИНЫЙ РУЛЕТ В ФОЛЬГЕ

■ У тушки курицы сделайте надрез вдоль позвоночника и снимите кожу вместе с крыльями и ножками, отделив их от тушки. Снимите мякоть с костей курицы и нарежьте ее пластинками. Из смеси яиц и молока испеките омлет в виде блинчика.

■ На кожу птицы уложите мякоть, омлет, распаренный чернослив, посолите, посыпьте рубленой зеленью. Сверните рулет, заверните его в фольгу.

■ Рулет опустите в горячую подсоленную воду, добавьте коренья, лук и варите 1–1,5 часа при слабом кипении.

■ Готовый рулет охладите и, сняв фольгу, выдержите его в холодильнике под гнетом.

■ При подаче нарежьте рулет ломтиками толщиной 0,5 см, уложите на блюдо веером. Оформите зеленью.

• Время приготовления 3 часа 40 минут •

УТИНАЯ ГРУДКА ФАРШИРОВАННАЯ

на 8 порций

- утка 1 шт. (1,5 кг)
- фисташки 100 г
- орех мускатный молотый 1 щепотка
- яйцо 1 шт.
- вода или бульон мясной 2 ст. ложки
- брусника ½ стакана
- мандарины 2 шт.
- перец черный и красный молотый
- соль

■ У утки срежьте филе вместе с кожей, посолите и поперчите.

■ Снимите оставшуюся мякоть, дважды пропустите ее через мясорубку, добавьте яйцо и взбейте, постепенно вливая воду или бульон. Положите соль, перец, мускатный орех и рубленые фисташки, перемешайте. Надрежьте филе вдоль пополам и положите взбитую массу, скрепите края филе деревянными шпажками.

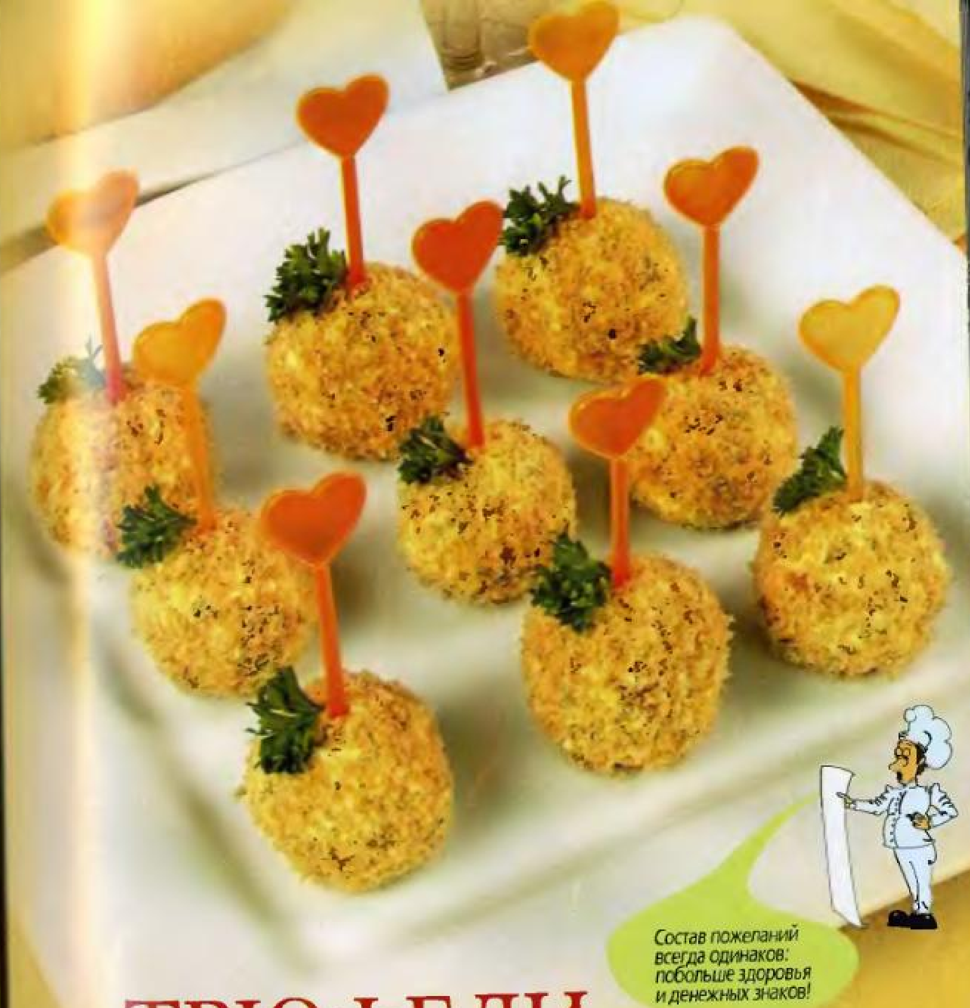
■ Жарьте в духовке 40–50 минут при 240 °С до образования румяной корочки.

■ Охладите и нарежьте поперек тонкими ломтиками.

■ При подаче оформите дольками мандаринов и брусникой.



• Время приготовления 1 час 30 минут •



ТРЮФЕЛИ ИЗ БРЫНЗЫ

на 14 порций

- хлеб ржаной 5 ломтиков
- брынза 125 г
- масло сливочное 125 г
- чеснок 2 зубчика
- кинза рубленая 2 ст. ложки
- перец красный молотый ¼ ч. ложки

■ Сливочное масло взбейте миксером, добавляя порциями нарезанную брынзу, рубленые чеснок и кинзу, перец. Массу охладите.

■ Когда масса затвердеет, сформуйте из нее небольшие шарики.

■ С хлеба срежьте корочки и натрите его на терке, затем в крошках обваляйте шарики.

■ До подачи выдержите трюфели в холодильнике.

• Время приготовления 30 минут •

ЗАКУСКИ НА ШПАЖКАХ

Это несложные закуски, не требующие больших затрат времени на приготовление. Для таких закусок подходят различные комбинации из сыра, свежих или консервированных овощей, мясных или рыбных продуктов. Для этой цели не годятся рассыпчатые продукты.

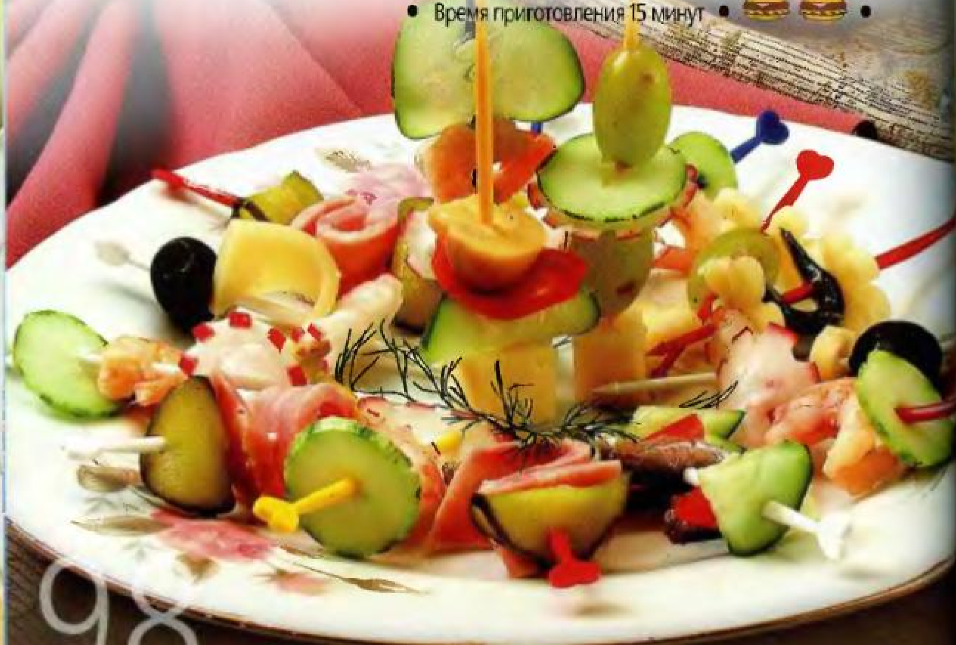
Для скрепления используют палочки из дерева, пластмассы или металла, которые при подаче можно воткнуть в кусочки батона или свежего огурца.



Варианты закусок:

- Половинка редиски, ломтик ветчины, смазанный горчицей, кружок соленого огурца.
- Кубик сыра, маслина, ломтик копченой колбасы, мелкий помидор.
- Лук-шалот, кусочек сельди, кружок редиски, свежий огурец.
- Кубик сыра, креветка, лимон, оливка, фаршированная перцем.
- Кубик сыра, маринованный гриб, ломтик балыка, свежий помидор, ломтик лимона.

• Время приготовления 15 минут •





ЗАКУСКА С СЫРОМ

на 6 порций

- сыр плавленый сливочный острый 100 г
- масло сливочное 50 г
- филе копченой или соленой рыбы 1 шт.
- паста томатная или кетчуп 1 ст. ложка
- лук зеленый рубленый 1 ст. ложка
- печенье сухое разной формы 20 шт.
- колбаса копченая 24 ломтика
- огурец 1 шт.
- помидор 1 шт.
- яйцо вареное 1 шт.
- перец черный молотый

- Филе рыбы мелко порубите.
- Сыр смешайте с маслом, поперчите и разделите массу на 3 части: в одну добавьте лук, в другую – рыбу, в третью – томат или кетчуп, хорошо взбейте.
- На печенье разложите ломтики помидора, огурца, яйца и колбасы, а на них выдавите сырную массу, учитывая сочетание продуктов: на колбасу – массу с кетчупом, на яйцо – с рыбой и т. д.
- При подаче уложите закуску на блюдо и оформите ломтиками помидора, огурца и зеленью.

• Время приготовления 20 минут •

на 6 порций

- сыр плавленый «Дружба» 2 пачки
- чеснок 2–3 зубчика
- майонез 50–80 г
- перец сладкий разного цвета 3 шт.
- перец красный молотый
- листья зеленого салата

■ Сыр натрите на крупной терке.

■ Сладкий перец нарежьте мелкими кубиками.

■ Сыр, мелко рубленный чеснок, сладкий перец, майонез и молотый красный перец перемешайте и уложите горкой в салатник или сформуйте шариками. Уложите на листья зеленого салата.

■ Закуску можно подавать в тарталетках.



• Время приготовления 15 минут •



ОСТРАЯ ЗАКУСКА

ШАМПИНЬОНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

на 8 порций

- грибы маринованные 24 шляпки
- яйца 6 шт.
- сыр твердый тертый 30 г
- ветчина 30 г
- лук зеленый рубленый 2 ст. ложки
- вино белое сухое 2 ст. ложки
- майонез 2 ст. ложки
- зелень петрушки свежая рубленая 1 ст. ложка или сушеная ½ ст. ложки
- соль чесночная ½ ч. ложки
- маслины без косточек 8–10 шт.
- зелень

■ Сваренные вкрутую яйца мелко порубите и перемешайте с мелко нарезанной ветчиной, сыром, луком, вином, майонезом, петрушкой и чесночной солью.

■ В каждую грибную шляпку положите по чайной ложке полученной смеси. Уложите шляпки на блюдо.

■ Оформите маслинами, зеленью.





• Время приготовления 20 минут •

Рагу из овощей с сыром



на 6 порций

- картофель 8 шт.
- помидоры 3 шт.
- огурцы 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- сыр твердый тертый 6 ст. ложек
- зелень майорана и петрушки по 1 пучку
- масло сливочное 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Овощи нарежьте кубиками, зелень мелко порубите.

■ Обжарьте на масле лук, добавьте картофель и жарьте все вместе, помешивая. Положите нарезанные огурец и помидоры, соль, перец и рубленую зелень, тушите до размягчения овощей. Овощи выложите в форму, смазанную маслом, посыпьте сыром и запекайте при 220 °С до образования золотистой корочки.

■ Подавайте в форме.

• Время приготовления 1 час •

Баклажаны, запеченные с сыром

на 4 порции

- баклажаны 400 г
- сыр твердый 50 г
- соус томатный 200 г
- яйца 2 шт.
- мука пшеничная 2 ст. ложки
- масло растительное 2 ст. ложки
- масло сливочное 1 ч. ложка
- перец черный молотый
- соль

■ Баклажаны нарежьте вдоль ломтиками толщиной 1 см, посолите и выдержите 30 минут на холоде. Обсушите.

■ Яйца взбейте с перцем и мукой.

■ Баклажаны обваляйте в яично-мучной смеси и обжарьте на растительном масле.

■ В форму, смазанную маслом, налейте половину соуса и уложите баклажаны слоями, пересыпая половиной сыра, натертого на крупной терке. Залейте оставшимся соусом, посыпьте оставшимся сыром, сбрызните растопленным сливочным маслом и запекайте 15 минут при 200 °С, накрыв фольгой. Затем фольгу снимите и запекайте еще 15 минут до образования золотистой корочки.



• Время приготовления 1 час 50 минут •



6 порций

- капуста цветная 1,2 кг
- соль
- масло растительное для фритюра

для теста:

- мука пшеничная 300 г
- молоко 300 г
- яйца 6 шт.
- масло растительное ½ ст. ложки

КАПУСТА ЦВЕТНАЯ В КЛЯРЕ

■ Капусту зачистите и варите в подсоленной воде почти до готовности. При этом капуста должна быть мягкой, но слегка похрустывать.

■ Готовую капусту разберите на отдельные соцветия и обсушите на полотенце.

■ Для приготовления теста отделите белки от желтков. Белки охладите в холодильнике. Желтки разотрите с сахаром и солью, добавьте масло, молоко и при непрерывном помешивании всыпьте муку.

■ Яичные белки взбейте до устойчивой пены и перед самым жареньем, осторожно перемешивая, соедините с жидким тестом.

■ Разогрейте масло до 170 °C в глубокой посуде или фритюрнице. Кочешки капусты по одному обмакивайте в тесто и опускайте в нагретое масло. Поджаривайте до образования румяной корочки.

■ При подаче посыпьте рубленой зеленью.

• Время приготовления 40 минут •

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ С МЯСОМ

на 2 порции

- картофель 4 шт.
- мякоть свинины 100 г
- яйца 2 шт.
- лук репчатый 1 головка
- мука пшеничная 1 ч. ложка
- сметана 1 ст. ложка
- сухари панировочные 1 ст. ложка
- масло растительное для фритюра
- перец черный молотый
- соль

■ Картофель натрите, отожмите, добавьте сырое яйцо, посолите и перемешайте.

■ Свинину пропустите через мясорубку, добавьте соль, перец и пассерованный лук.

■ Из картофельной массы сделайте небольшие шарики, нафаршируйте их свиным фаршем, запанируйте в муке, смочите во взбитом яйце, обваляйте в сухарях и обжарьте во фритюре.

■ Подайте горячими, полив сметаной.



• Время приготовления 40 минут •

ЦВЕТНЫЕ ОВОЩНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ

на 4 порции

- картофель 3–4 шт.
- морковь 50 г
- капуста белокочанная 50 г
- фасоль стручковая зеленая 50 г
- грибы 50 г
- яичный белок 1 шт.
- крахмал кукурузный 1 ст. ложка
- приправа вегета ¼ ч. ложки
- масло растительное для фритюра
- перец черный молотый
- соль

■ Картофель сварите, приготовьте из него пюре. Грибы сварите, откиньте на дуршлаг, затем мелко нарежьте. Морковь, капусту, фасоль нарежьте тонкой соломкой и отварите до полуготовности.

■ Соедините подготовленные продукты, добавьте яичный белок, соль, перец, приправу и разведенный небольшим количеством воды крахмал. Перемешайте. Из полученной массы сформуйте шарики величиной с грецкий орех.

■ Обжарьте фрикадельки в разогретом до 180–200 °С масле до золотистого цвета.

■ При подаче оформите зеленью и морковью.



• Время приготовления 40 минут •

на 1 порцию

- мякоть вареной трески 120 г
- картофель 120 г
- яйцо ½ шт.
- масло сливочное 10 г
- сухари панировочные 40 г
- кетчуп 50 г
- масло растительное для фритюра
- перец черный молотый
- соль



■ Картофель отварите и протрите горячим.

■ Мякоть трески пропустите через мясорубку, перемешайте с картофелем, добавьте яйца, растопленное сливочное масло, соль, перец и сформуйте крокеты.

■ Запанируйте крокеты в сухарях и обжарьте в растительном масле.

■ Готовые крокеты уложите на листья салата. Отдельно в соуснике подайте кетчуп.

• Время приготовления 40 минут •



КРОКЕТЫ ИЗ ТРЕСКИ

на 2 порции

- кальмары 450 г
- яйцо 1 шт.
- молоко 1 ст. ложка
- сухари панировочные 175 г
- масло растительное для фритюра
- соль



для соуса тартар:

- майонез 200 г
- огурец маленький 1 шт.
- зелень петрушки рубленая 2 ст. ложки
- каперсы измельченные 1 ст. ложка
- лук репчатый 1 головка
- лук зеленый



КАЛЬМАРЫ С СОУСОМ ТАРТАР

■ Кальмаров обработайте, удалив поверхностную пленку и боковые плавники, промойте. Нарежьте тушки кальмаров поперек кольцами шириной 6 мм. Плавники нарежьте ломтиками. Обсушите салфеткой.

■ Взбейте яйцо с молоком и солью, положите кальмаров, тщательно перемешайте. Затем кальмаров выньте и запанируйте в сухарях.

■ Обжаривайте в масле одновременно 8–10 кусочков, пока они не подрумянятся.

■ Для соуса тартар измельченные репчатый и зеленый лук, каперсы, огурец и петрушку соедините с майонезом, перемешайте.

■ Подавайте кальмаров горячими с соусом тартар, оформите дольками лимона.

• Время приготовления 20 минут •

ЖАРЕНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ

на 4 порции

- мякоть цыпленка 300 г
- масло сливочное 200 г
- ветчина 20 г
- креветки очищенные 20 г
- грибы маринованные 20 г
- черемша рубленая 40 г
- яйцо 1 шт.
- крахмал кукурузный 1 ст. ложка
- приправа вегета ¼ ч. ложки
- масло растительное для фритюра
- соль

■ Из ветчины, грибов и креветок приготовьте фарш, добавьте черемшу, перемешайте. Соедините фарш с размягченным сливочным маслом, вымешайте до однородной консистенции и выдержите в холодильнике 30 минут. Из охлажденной массы сформуйте шарики величиной с грецкий орех.

■ Мясо цыпленка пропустите через мясорубку, добавьте соль, приправу, яйцо, разведенный небольшим количеством воды крахмал и хорошо перемешайте.

■ Из куриного фарша сделайте небольшие лепешки, на них уложите масляные шарики и сформуйте фрикадельки. Жарьте фрикадельки в разогретом до 180 °С масле до готовности.

■ При подаче оформите зеленью и овощами.





• Время приготовления 45 минут •

на 8 порций

- гребешок морской 500 г
- мука пшеничная 3 ч. ложки
- яйцо 1 шт.
- сухари панировочные 3 ст. ложки
- картофель 1 шт.
- масло растительное для фритюра
- перец черный молотый
- соль

■ Мякоть морского гребешка промойте, нарежьте кусочками, посолите, поперчите, обваляйте в муке, смочите в яйце, запанируйте в сухарях.

■ Обжаривайте во фритюре в течение 4–5 минут до образования поджаристой корочки.

■ Картофель нарежьте брусочками и также обжарьте во фритюре.

■ Готовый картофель вынимайте шумовкой и выкладывайте на сито. Когда жир стечет, посолите.

■ Жареные кусочки морского гребешка выложите на тарелку, рядом уложите картофель.

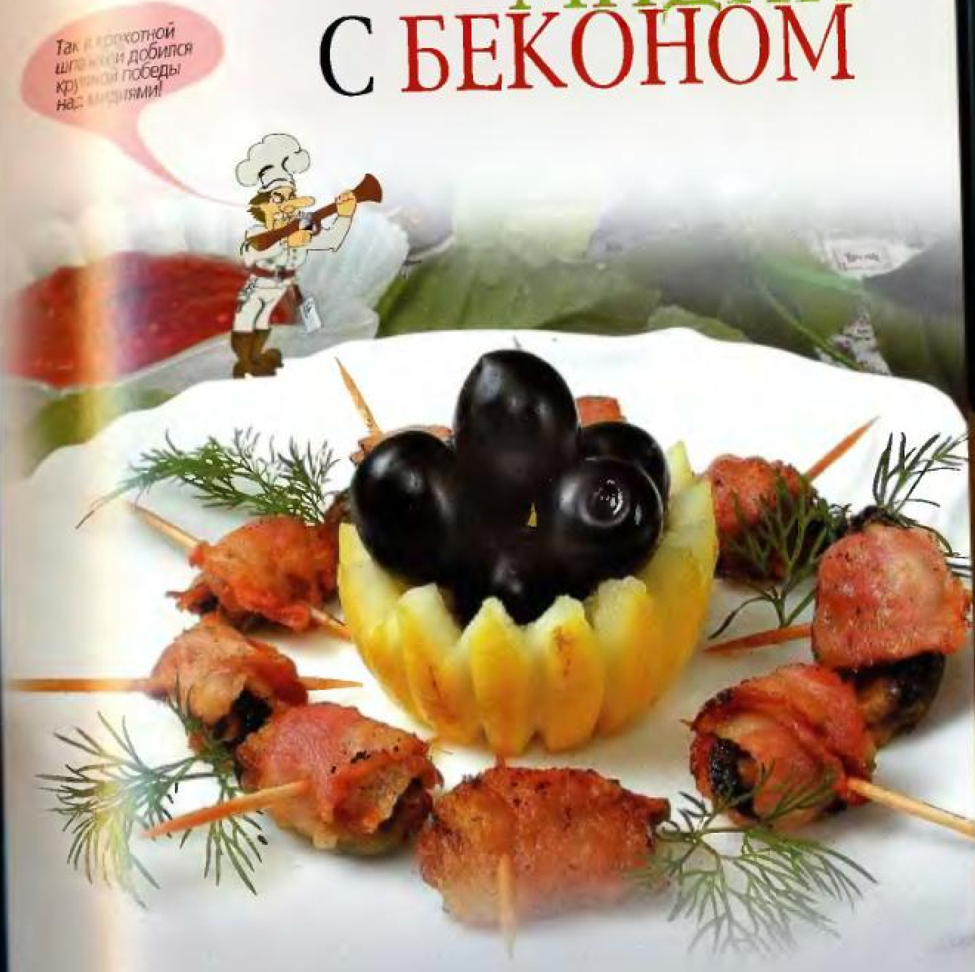
■ Оформите зеленью укропа и дольками лимона.

• Время приготовления 35 минут •



МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

МИДИИ С БЕКОНОМ



на 2 порции

- мидии консервированные в рассоле 225 г
- бекон 12–16 тонких ломтиков
- чеснок 1 зубчик
- лимон 1 шт.
- маслины без косточек 8–10 шт.
- масло растительное для фритюра

■ Отделите мидий от рассола. Тонко нарежьте чеснок.

■ В каждый ломтик бекона заверните мидию, ломтик чеснока, скрепите шпажкой. Жарьте во фритюре.

■ Подайте с лимоном, маслинами и зеленью.

• Время приготовления 20 минут •



БУЛОЧКИ С КОЛБАСКАМИ

на 4 порции

- тесто слоеное 450 г
- колбаски из телятины или свинины 8 шт.
- масло сливочное 2 ч. ложки
- паштет печеночный 120 г
- горчица 2 ст. ложки

■ Колбаски обжарьте на масле.

■ Тесто раскатайте и нарежьте квадратами размером 7,5×7,5 см. Смажьте каждый паштетом, затем горчицей.

■ На край квадратов положите по колбаске, тесто скатайте, края плотно скрепите. Выпекайте при 180 °С до образования румяной корочки.

■ При подаче оформите зеленью.

ГОЛУБЦЫ ГРИБНЫЕ

на 4 порции

- капуста белокочанная 8 листьев
- грибы 400 г
- рис вареный 4 ст. ложки
- лук репчатый 1 головка
- шпик копченый 100 г
- мука пшеничная 1 ст. ложка
- масло сливочное 1 ст. ложка
- сметана 2 ½ стакана
- масло растительное 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Отварите капустные листья в подсоленной воде до полуготовности, отбейте утолщения на них.

■ Для фарша шпик, лук и грибы нарежьте мелкими кубиками. Шпик обжарьте до вытапливания жира, затем положите лук, грибы и обжарьте их. Добавьте рис, посолите, поперчите и перемешайте.

■ Для соуса муку пассеруйте на сливочном масле до светло-желтого цвета, слегка охладите, добавьте сметану, соль, перец и варите 3 минуты.

■ Каждый капустный лист, положив на него фарш, сверните конвертиком, обжарьте на растительном масле. Залейте голубцы сметанным соусом и запекайте 30 минут при 180 °С.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА









БУЛОЧКИ С КОЛБАСКАМИ

на 4 порции

- тесто слоеное 450 г
- колбаски из телятины или свинины 8 шт.
- масло сливочное 2 ч. ложки
- паштет печеночный 100 г
- горчица 2 ст. ложки

■ Колбаски обжарьте на масле.

■ Тесто раскатайте и нарежьте квадратами размером 7,5×7,5 см. Смажьте каждый паштетом, затем горчицей.

■ На край квадратов положите по колбаске, тесто скатайте, края плотно скрепите. Выпекайте при 180 °C до образования румяной корочки.

■ При подаче оформите зеленью.

• Время приготовления 30 минут •

ГОЛУБЦЫ ГРИБНЫЕ

на 4 порции

- капуста белокочанная 8 листьев
- грибы 400 г
- рис вареный 4 ст. ложки
- лук репчатый 1 головка
- шпик копченый 100 г
- мука пшеничная 1 ст. ложка
- масло сливочное 1 ст. ложка
- сметана 2 ½ стакана
- масло растительное 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Отварите капустные листья в подсоленной воде до полуготовности, отбейте утолщения на них.

■ Для фарша шпик, лук и грибы нарежьте мелкими кубиками. Шпик обжарьте до вытапливания жира, затем положите лук, грибы и обжарьте их. Добавьте рис, посолите, поперчите и перемешайте.

■ Для соуса муку пассеруйте на сливочном масле до светло-желтого цвета, слегка охладите, добавьте сметану, соль, перец и варите 5 минут.

■ Каждый капустный лист, положив на него фарш, сверните конвертиком, обжарьте на растительном масле. Залейте голубцы сметанным соусом и запекайте 30 минут при 180 °C.





• Время приготовления 40 минут •



БАКЛАЖАНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ОВОЩАМИ

на 4 порции

- баклажаны 2–3 шт.
- помидоры 4 шт.
- картофель вареный 4 шт.
- масло растительное 1–2 ст. ложки
- лук репчатый 1 головка
- сыр твердый тертый 2–3 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

Баклажан, картофель и помидоры нарежьте кружочками. Лук мелко порубите.

Баклажан, помидоры и лук потушите с добавлением масла и соли.

В форму, смазанную маслом, слоями уложите картофель и тушеные овощи. Поперчите, посыпьте сыром и рубленой зеленью и запекайте 20–30 минут.

• Время приготовления 45 минут •

КАБАЧКИ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

на 2 порции

- кабачки 500 г
- сыр твердый тертый 2 ст. ложки
- масло растительное 3 ст. ложки
- лук репчатый 1 головка
- яйцо вареное 1 шт.
- соус томатный 1 стакан
- масло сливочное 1–2 ст. ложки
- соль

Кабачки очистите, нарежьте кубиками. Лук мелко порубите. Кабачки и лук обжарьте на сливочном масле.

Заправьте кабачки томатным соусом, посолите, посыпьте рубленым яйцом и тертым сыром, полейте растительным маслом и запекайте 10 минут.

При подаче посыпьте зеленью.



• Время приготовления 40 минут •



ЗАПЕКАНКА С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

на 5 порций

- капуста цветная 1 кочан
- картофель 6 шт.
- ветчина 200 г
- сливки 3 ст. ложки
- мука пшеничная 2 ст. ложки
- бульон мясной 1 стакан
- яичные желтки 2 шт.
- масло сливочное 1 ст. ложка
- молоко 2 ст. ложки
- вино белое 1 ст. ложка
- сыр твердый 100 г
- зелень петрушки 20 г
- мускатный орех молотый
- перец черный молотый
- соль

■ Цветную капусту отварите до полуготовности, разберите на соцветия.

■ В отвар добавьте сливки, вино, муку, молоко, бульон, соль, перец, мускатный орех и проварите 5 минут.

■ Добавьте взбитые желтки и варите на водяной бане до загустения.

■ Картофель отварите и нарежьте ломтиками.

■ Форму смажьте маслом, в центр уложите цветную капусту, вокруг – картофель. Посолите.

■ Ветчину нарежьте кубиками и уложите на картофель.

■ Залейте соусом, посыпьте рубленой зеленью и тертым сыром.

■ Запекайте до образования румяной корочки.

• Время приготовления 1 час •

КАПУСТА, ЗАПЕЧЕННАЯ С МЯСОМ



Если уж запекать капусту – то только с мясом. Ну, можно с ветчиной

на 8 порций

- фарш свиной 400 г
- лук репчатый 1 головка
- капуста белокочанная 500 г
- сметана 250 г
- масло топленое 3 ст. ложки
- шпик 80 г
- яйцо 1 шт.
- семена тмина
- перец черный молотый
- соль

■ Фарш посолите, поперчите и обжарьте на масле вместе с мелко нарезанным луком.

■ Капустные листья отварите в воде с солью и тмином, утолщения листьев срежьте.

■ Шпик, нарезанный тонкими ломтиками, вытопите на противне. Выложите на противень слоями капусту и фарш, поливая фарш сметаной. Верхний слой капусты прижмите, полейте маслом и оставшейся сметаной, смешанной с яйцом. Запекайте 20–30 минут.

■ Перед подачей нарежьте на порции.



• Время приготовления 1 час •

ГРИБЫ ПО-ОХОТНИЧЬИ





на 5 порций

- грибы 750 г
- перец зеленый 6 шт.
- помидоры 3 шт.
- лук репчатый 1 головка
- масло растительное 100 г
- мука пшеничная 1 ст. ложка
- семена тмина 5 г
- зелень петрушки 10 г
- соль

■ Грибы, перцы, лук нарежьте и обжарьте на масле, затем добавьте тмин, немного горячей воды, пассерованную муку и тушите до готовности.

■ В конце тушения добавьте нарезанные помидоры, соль и рубленую зелень.

• Время приготовления 25 минут •

РИС С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ

на 4 порции

- рис 1½ стакана
- вода 3 стакана
- овощи (морковь, перец сладкий, капуста савойская, коренья петрушки и сельдерея) 500 г
- грибы сушеные 20 г
- масло растительное 4 ст. ложки
- сухари толченые 1 ст. ложка
- перец черный молотый
- соль

■ Грибы замочите в холодной воде на 2 часа, отварите, откиньте на дуршлаг, мелко нарежьте.

■ Рис отварите в подсоленной воде с добавлением масла.

■ Нарезанные соломкой овощи отварите в небольшом количестве воды, отвар слейте. Перемешайте овощи с рисом и грибами, поперчите, посолите.

■ Выложите на блюдо, полейте растительным маслом, посыпьте сухарями и оформите зеленью.



• Время приготовления 50 минут •



ГРИБЫ ПОД ВИННЫМ СОУСОМ

на 2 порции

- грибы 300 г
- вино сухое белое ½ стакана
- лимон 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- масло растительное 1 ст. ложка
- пюре томатное 1 ст. ложка
- мука пшеничная 2 ст. ложки
- соль

■ Грибы нарежьте ломтиками, лук – полукольцами. Спассеруйте на масле, добавьте муку и томат.

■ Влейте горячую воду, вино и отжатый из лимона сок, посолите, перемешайте и тушите на слабом огне 20–25 минут.

■ Гарнируйте картофельным пюре и зеленым горошком. При подаче оформите зеленью.

• Время приготовления 45 минут •

РЫБА В БЕЛОМ ВИНЕ С ГРЕНКАМИ

на 4 порции

- рыба 800 г
- вино белое сухое ½ стакана
- хлеб ½ булки
- грибы сушеные 10 шт.
- яичные желтки 2 шт.
- масло сливочное 4 ст. ложки
- мука пшеничная 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Грибы замочите, затем нарежьте ломтиками.

■ Рыбу разделайте на филе с кожей, нарежьте кусочками, посолите, поперчите, положите в сотейник, сверху поместите слой грибов, залейте вином, добавьте ½ стакана воды и припускайте на слабом огне под крышкой 20–30 минут.

■ Хлеб без корки нарежьте тонкими широкими ломтиками (по количеству кусочков рыбы), обжарьте на части масла.

■ Для соуса рыбный бульон соедините с пассерованной мукой, посолите, проварите 5 минут, слегка охладите, добавьте растертые с оставшимся маслом желтки, прогрейте.

■ При подаче кусочки рыбы разложите на обжаренные ломтики хлеба, оформите грибами. Отдельно подайте приготовленный соус.



• Время приготовления 50 минут •

ГРИБЫ С ОВОЩАМИ

на 4 порции

- грибы 500 г
- шпик 100 г
- капуста белокочанная ½ кочана
- картофель 4 шт.
- репа 1 шт.
- морковь 1 шт.
- корень петрушки 1 шт.
- вода ½ л
- лук зеленый 5 г
- зелень петрушки рубленая 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Грибы, морковь, корень петрушки и репу нарежьте ломтиками, капусту – шашками, картофель – дольками.

■ Шпик нарежьте кубиками, обжарьте до образования хрустящих шкварок, выньте их шумовкой. В вытопившемся жире обжарьте грибы и коренья до полуготовности. Влейте горячую воду, добавьте репу, капусту, картофель, посолите, поперчите и тушите до готовности.

■ При подаче грибы с овощами посыпьте шкварками, рубленым зеленым луком и петрушкой.





• Время приготовления 40 минут •

ЛАЗАНЬЯ С ГРИБАМИ



на 4 порции

- лазанья 15 пластин
- грибы 900 г
- лук репчатый 1 головка
- кукуруза консервированная ½ стакана
- зеленый горошек консервированный ½ стакана
- зелень укропа рубленая 4 ст. ложки
- оливки без косточек 100 г
- масло оливковое 4 ст. ложки
- соль

для соуса:

- сыр твердый тертый 200 г
- сливки густые 1 стакан
- яйцо 1 шт.
- помидоры 2 шт.



■ Пластины лазаньи отварите, откиньте на дуршлаг.

■ Грибы и лук мелко нарежьте и обжарьте на масле. Добавьте кукурузу, горошек, зелень, мелко нарезанные оливки.

■ На дно смазанной маслом формы уложите 3 пластины лазаньи, на них – половину грибной массы. Повторите слои и накройте пластинами лазаньи.

■ Для соуса помидоры ошпарьте, снимите кожицу, мякоть нарежьте мелкими кубиками и смешайте со сливками, яйцом и сыром.

■ Залейте лазанью соусом и запекайте 25–30 минут.

• Время приготовления 1 час 30 минут •

РЫБНИК С ГРИБАМИ



на 6 порций

- филе рыбы 1 кг
- грибы сушеные 50 г
- лук репчатый 2 головки
- морковь 1 шт.
- хлеб пшеничный черствый 100 г
- масло сливочное 6 ст. ложек
- яйцо 1 шт.
- сухари пшеничные молотые 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Грибы замочите в холодной воде, затем отварите в этой же воде, предварительно процедив ее, охладите и порубите.

■ Лук и морковь нарежьте мелкими кубиками, обжарьте на части масла, добавьте грибы и жарьте еще несколько минут. Охладите.

■ Филе рыбы пропустите через мясорубку, соедините с предварительно замоченным в воде хлебом, добавьте взбитое яйцо, грибы с овощами, посолите, поперчите и перемешайте.

■ В смазанную маслом форму выложите приготовленную массу, посыпьте сухарями, сбрызните растопленным оставшимся маслом. Запекайте в духовке 35–40 минут при 210 °С.

■ Подавайте рыбник с острым кетчупом, нарезав на порции.

• Время приготовления 1 час 20 минут •

РАГУ С ГРИБАМИ

на 4 порции

- грибы 500 г
- мякоть свинины 300 г
- филе куриное 200 г
- шпик 100 г
- масло растительное 1 ст. ложка
- лук зеленый 1 пучок
- помидоры 4 шт.
- перец черный молотый
- соль

■ Шпик, свинину и филе курицы нарежьте кубиками и обжарьте на масле до образования золотистой корочки.

■ Добавьте нарезанные кубиками помидоры и грибы, рубленый зеленый лук, посолите, поперчите и тушите 25 минут.

■ При подаче выложите рагу на блюдо, посыпьте рубленой зеленью.





• Время приготовления 40 минут •

Плов с айвой





на 8 порций

- мякоть баранины, говядины или телятины 1 кг
- рис 900 г
- масло растительное 300 г
- морковь 800 г
- лук репчатый 150 г
- айва 400 г
- пряности

■ Для зирвака мясо нарежьте кусочками. Морковь нашинкуйте соломкой, лук – кольцами. Масло нагрейте, лук обжарьте до золотистого цвета, добавьте мясо, морковь, обжарьте. Влейте столько воды, чтобы она покрыла мясо с овощами, тушите до полуготовности мяса.

■ Айву разрежьте пополам, удалите сердцевину и уложите эти половинки на зирвак, тушите 5 минут, затем положите рис.

■ При подаче плова айву можно переложить на отдельную десертную тарелку, а можно выложить ее сверху на плов.

• Время приготовления 2 часа 10 минут •

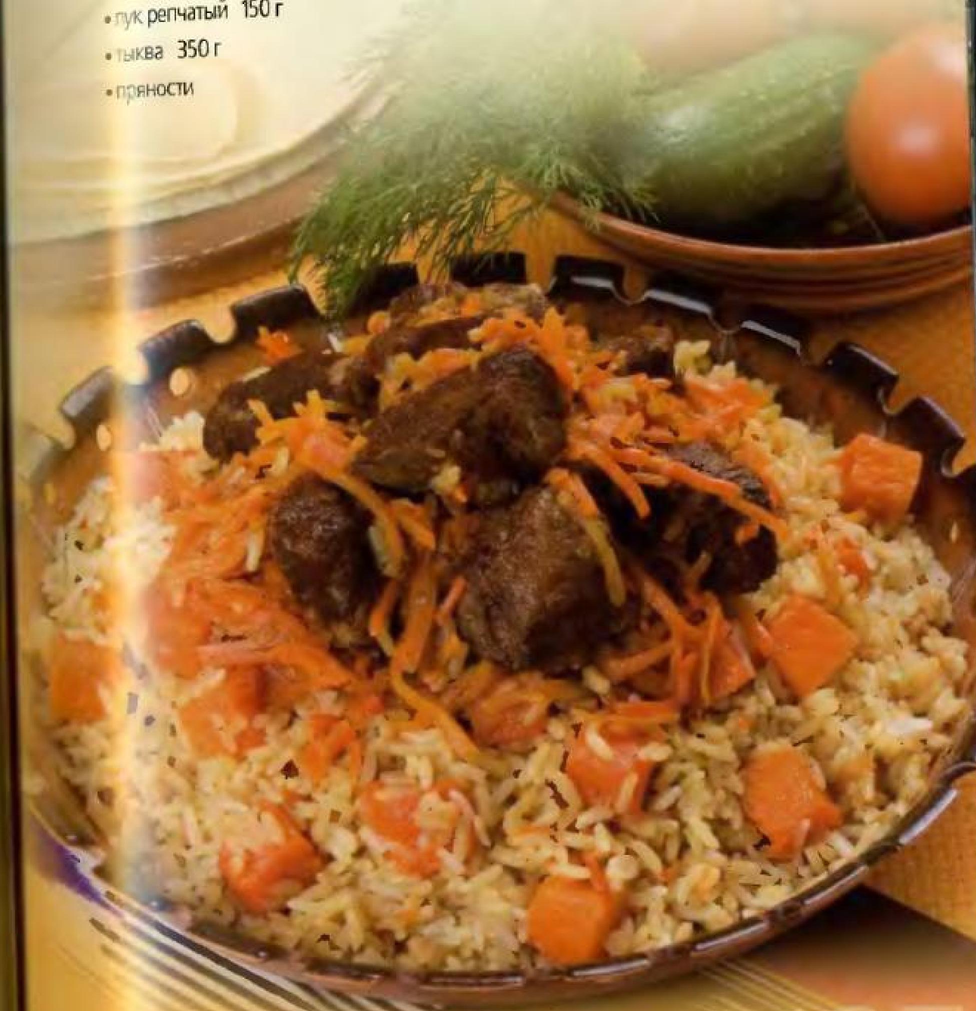
Плов с тыквой

на 10 порций

- баранина, говядина, свинина или домашняя птица 1 кг
- рис 900 г
- масло растительное 300 г
- морковь 500 г
- лук репчатый 150 г
- тыква 350 г
- пряности

■ Тыкву нарежьте кубиками со стороной 2 см.

■ Приготовьте зирвак (см. рецепт на с. 126), залейте водой и доведите ее до кипения, положите тыкву и тушите ее до полуготовности. После чего засыпьте рис и готовьте плов как обычно.



• Время приготовления 1 час 40 минут •

ПЛОВ С КАЛЬМАРАМИ

на 2 порции

- кальмары 400 г
- рис 150 г
- лук репчатый 1 головка
- перец сладкий 1 шт.
- морковь 40 г
- масло растительное 30 г
- бульон рыбный 300 г
- имбирь молотый ¼ ч. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Обработанных кальмаров нарежьте кусочками.

■ Обжарьте нарезанные соломкой лук, морковь и сладкий перец. Рис отварите в подсоленной воде до полуготовности.

■ Соедините рис с овощами, кальмарами, добавьте соль, имбирь, перец, бульон и тушите в духовке до готовности риса.

■ Подавайте, оформив зеленью.



• Время приготовления 45 минут •

ПЛОВ «ОРАНЖЕВОЕ ЛЕТО»



на 4 порции

- мякоть баранины 500 г
- рис 1 стакан
- масло топленое 3 ст. ложки
- лук репчатый 1 головка
- тыква 200 г
- морковь 1 шт.
- томат-пюре 2 ст. ложки
- зелень петрушки рубленая 2 ст. ложки
- бульон мясной 3 стакана
- куркума на кончике ножа
- перец черный молотый
- соль

■ Мясо, лук, морковь и тыкву нарежьте кубиками, положите в глиняный горшочек, перемешайте. Добавьте масло, томат-пюре и жарьте 10 минут под крышкой.

■ Перемешайте, посолите, поперчите, добавьте куркуму или шафран, всыпьте промытый рис, влейте горячий бульон или воду и варите плов под крышкой до готовности.

■ За 5 минут до готовности посыпьте плов частью зелени.

■ Перед подачей посыпьте плов оставшейся зеленью.

• Время приготовления 40 минут •

РИЗОТТО ОВОЩНОЕ

на 4 порции

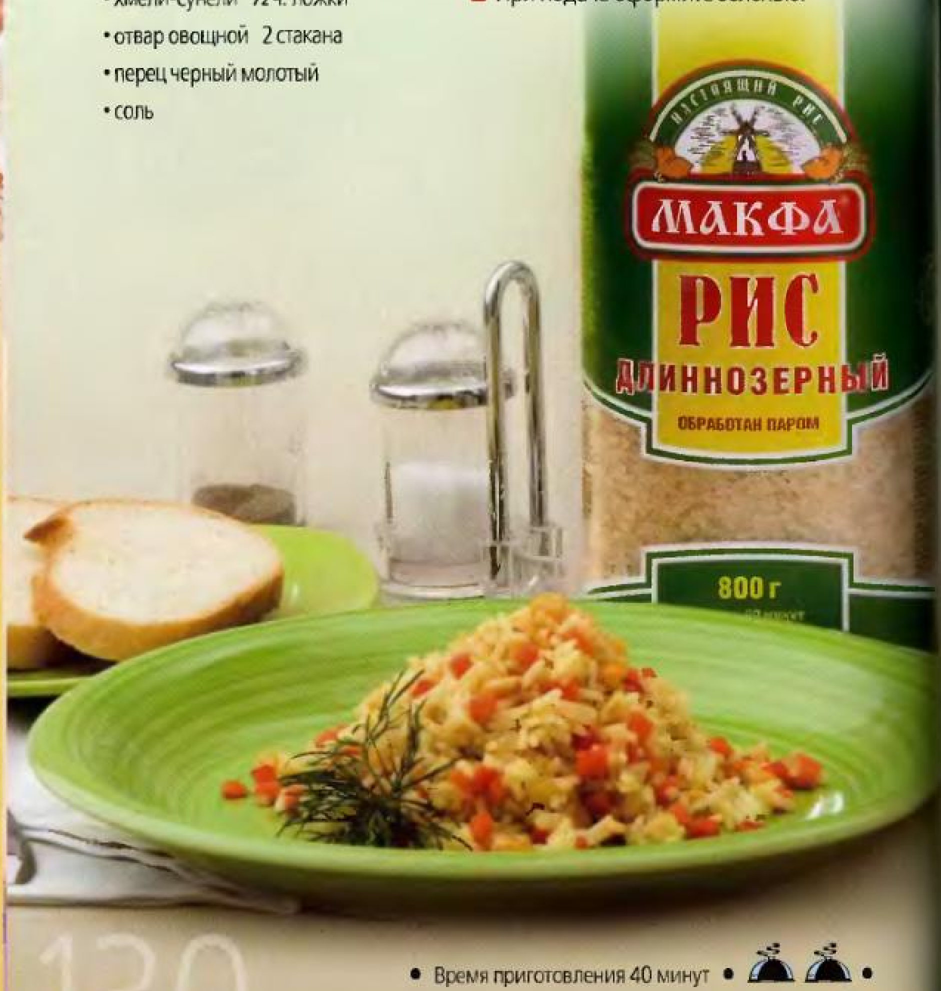
- рис 200 г
- лук репчатый 1 головка
- перец сладкий красный 2 шт.
- морковь 1 шт.
- кукуруза консервированная 100 г
- масло растительное 5 ст. ложек
- куркума молотая ½ ч. ложки
- хмели-сунели ½ ч. ложки
- отвар овощной 2 стакана
- перец черный молотый
- соль

■ Овощи нарежьте кубиками и обжарьте на 2 столовых ложках масла.

■ Рис обжарьте на оставшемся масле, влейте отвар и варите 10 минут. Добавьте овощи и тушите до готовности риса.

■ Посолите, поперчите, добавьте хмели-сунели и куркуму, снимите ризотто с огня и дайте постоять 3 минуты.

■ При подаче оформите зеленью.



• Время приготовления 40 минут •

ЛАПША В СОУСЕ ПЕСТО



на 4 порции

- лапша 400 г
- фасоль стручковая 100 г
- картофель 1 шт.

для соуса:

- сыр твердый тертый 60 г
- масло растительное 8 ст. ложек
- чеснок 3 зубчика
- орехи кедровые 2 ст. ложки
- базилик 1 пучок
- перец черный молотый
- соль

■ Для соуса орехи обжарьте без жира до золотистого цвета. Базилик и чеснок измельчите в блендере, добавьте соль, перец, сыр и перемешайте до образования пасты. Постепенно влейте масло, положите орехи и хорошо перемешайте.

■ Картофель нарежьте кубиками, залейте большим количеством кипящей подсоленной воды, вновь доведите до кипения, добавьте фасоль, лапшу и варите 10 минут. Откиньте на дуршлаг и перемешайте с соусом. Для сочности в блюдо можно добавить немного отвара.

■ Подавайте сразу, оформив веточкой базилика.

• Время приготовления 30 минут •

КАННЕЛЛОНИ С РЫБНОЙ НАЧИНКОЙ



на 4 порции

- каннеллони 250 г
- филе морского окуня 600 г
- грибы 200 г
- лук зеленый 8 перьев
- сок и цедра тертая ½ лимона
- яйца 2 шт.
- мускатный орех молотый ⅛ ч. ложки
- сыр адыгейский или брынза 150 г
- помидоры 2 шт.
- масло сливочное 4 ст. ложки
- мука пшеничная 1 ст. ложка
- молоко 0,5 л
- зелень укропа рубленая 1 ст. ложка
- перец черный молотый
- соль

■ Каннеллони сварите до полуготовности в большом количестве подсоленной воды, откиньте на дуршлаг, заправьте 2 столовыми ложками масла.

■ Грибы и зеленый лук мелко порубите и слегка обжарьте на оставшемся масле.

■ Филе окуня пропустите через мясорубку, добавьте грибы, зеленый лук, сок и цедру лимона, нарезанный кубиками сыр, яйца, мускатный орех, соль и молотый перец.

■ Для соуса муку подсушите без изменения цвета, охладите и разведите теплым молоком. Варите на слабом огне 10 минут, посолите, поперчите, добавьте зелень укропа, перемешайте.

■ Каннеллони наполните рыбным фаршем, уложите в смазанную маслом форму, сверху положите кружочки помидоров. Залейте соусом и запекайте 30 минут при 220 °С.

• Время приготовления 1 час •

РАВИОЛИ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ

на 4 порции

для теста:

- мука пшеничная 300 г
- яйца 3 шт.

для начинки:

- мякоть свинины 100 г
- филе цыпленка 1 шт.
- ветчина 50 г
- колбаса вареная 50 г
- сыр твердый тертый 50 г
- яйцо 1 шт.
- масло сливочное 2 ст. ложки
- зелень петрушки рубленая 2 ст. ложки
- мускатный орех тертый ½ ч. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Из муки, яйца и соли замесите крутое тесто, скатайте его в шар и выдержите 30 минут.

■ Свинину и филе цыпленка нарежьте и обжарьте на масле. Пропустите через мясорубку вместе с ветчиной и колбасой. Добавьте яйцо, сыр, специи, зелень.

■ Тесто раскатайте в 2 тонких пласта. На один пласт выложите начинку шариками величиной с грецкий орех на расстоянии 6 см друг от друга, накройте вторым пластом, тесто вокруг начинки плотно прижмите. Вырежьте равиоли в виде квадратов или кружков.

■ Равиоли варите в большом количестве подсоленной воды 5 минут. Затем обжарьте на масле с добавлением ¼ чайной ложки куркумы.

■ При подаче посыпьте равиоли тертым сыром, отдельно подайте томатный соус.



• Время приготовления 1 час 35 минут •

на 6 порций

- каннеллони 250 г
- помидоры 500 г
- масло растительное 3 ст. ложки
- сыр твердый 250 г
- масло сливочное 30 г

для фарша:

- мякоть говядины 100 г
- мякоть свинины 100 г
- лук репчатый 1 головка
- перец черный молотый
- соль



КАННЕЛЛОНИ ФАРШИРОВАННЫЕ

■ Приготовьте фарш из мяса, измельчив его вместе с луком, посолите, поперчите. Добавьте немного воды, чтобы масса получилась пластичной.

■ Помидоры ошпарьте и, сняв кожицу, нарежьте кружочками.

■ Нафаршируйте каннеллони мясным фаршем, уложите в смазанную маслом жаровню, перекладывая тонкими пластинками сыра. Сверху положите кружочки помидоров, посыпьте тертым сыром, сбрызните сливочным маслом, накройте крышкой и тушите в духовке 30–40 минут. Отдельно подайте кетчуп.

• Время приготовления 1 час 40 минут •

ФИЛЕ СУДАКА ФАРШИРОВАННОЕ

на 8 порций

- филе судака с кожей 800 г
- батон пшеничный черствый ½ шт.
- яйца 2 шт.
- лук репчатый 1 головка
- молоко ½ стакана
- сметана 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ По всей длине филе срежьте слой мякоти толщиной 1,5–2 см.

■ Мякоть дважды пропустите через мясорубку вместе с размоченным в молоке хлебом и репчатым луком.

■ Посолите, поперчите, добавьте яйца, взбейте.

■ На смазанный маслом противень уложите один слой филе рыбы (кожей вниз), поверх него разместите фарш и накройте вторым слоем филе, придав форму рыбы.

■ Смажьте изделие сметаной и запекайте его в духовке 30 минут.

■ Подайте с маринованными овощами.

• Время приготовления 50 минут •



ЛАЗАНЬЯ С КУРИЦЕЙ

на 6 порций

- курица 1 шт. (1,5 кг)
- вино белое сухое 300 г
- лук репчатый 1 головка
- лазанья 200 г
- зелень петрушки рубленая 400 г
- масло сливочное 150 г
- чеснок 1 зубчик
- мука пшеничная 90 г
- сливки 280 г
- сыр чеддер 50 г
- сыр гауда 175 г
- сыр пармезан тертый 4 ст. ложки
- орехи грецкие рубленые 3 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Курицу нарежьте кусочками и припустите в воде с половиной вина, солью и луком. Охладите, отделите мякоть от костей и нарежьте соломкой.

■ Сварите листы лазаньи в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг.

■ Для соуса зелень с рубленым чесноком обжарьте на масле, добавьте муку и, помешивая, обжарьте все вместе. Слегка охладите и разведите литром куриного бульона и вином, проварите 5 минут, добавьте 125 г сыра гауда, сыр чеддер, сливки, соль и перец. Перемешайте.

■ В форму налейте немного соуса, выложите слой лазаньи, часть курицы, сыра пармезан, соуса, накройте лазаньей и вновь выложите начинку, чтобы получилось 3–4 слоя. Сверху смажьте соусом, посыпьте оставшимся сыром и орехами. Запекайте 25 минут при 220 °С.



• Время приготовления 45 минут •

ФРИТТАТА

на 4 порции

- макаронные изделия мелкие (орцо и т. п.) 100 г
- помидор 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- оливки без косточек 12 шт.
- яйца 8 шт.
- брынза 60 г
- масло сливочное 2 ст. ложки
- базилик рубленый 2 ст. ложки
- масло растительное 1 ст. ложка
- мята сушеная молотая ¼ ч. ложки
- перец черный молотый
- соль



■ Помидор ошпарьте, разрежьте пополам и, сняв кожицу и удалив семена, мелко нарежьте.

■ Лук мелко порубите, обжарьте на растительном масле, добавьте помидор, базилик и мяту, жарьте 2 минуты. Положите макаронные изделия и рубленые оливки, перемешайте и прогревайте еще минуту.

■ Яйца взбейте с солью и перцем, соедините со смесью макарон с овощами.

■ Сливочное масло растопите, выложите на него полученную массу, сверху посыпьте раскрошенной брынзой и жарьте на слабом огне до загустения.

■ Подавайте, разрезав на порции, с томатным соусом или острым кетчупом. Оформите зеленью.

• Время приготовления 35 минут •

ЛОСОСЬ ОТВАРНОЙ





■ Рыбу разделайте на филе без кожи и костей. Лук, петрушку и морковь очистите, нарежьте кружочками и подпеките.

■ Рыбу залейте горячей водой, добавьте лук и коренья, посолите и отварите до готовности.

■ Готовую рыбу нарежьте толстыми ломтями и выложите на блюдо.

■ Подавайте с отварным картофелем, ломтиками лимона, маринованными овощами, посыпав рубленой зеленью. Отдельно подайте в соуснике хрен с уксусом.

на 4 порции

- лосось 1 кг
- морковь 2 шт.
- корень петрушки 1 шт..
- лук репчатый 1 головка
- соль

• Время приготовления 40 минут •

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СЫРЕ

на 4 порции

- лосось 900 г
- яйца 4 шт.
- сыр твердый 80 г
- майонез 100 г
- соль

■ Рыбу разделайте на филе с кожей без костей, нарежьте порционными кусками. Отварите в подсоленной воде до готовности.

■ Сыр натрите на терке, влейте яйца, взбейте и выложите на горячую сковороду. Когда масса затвердеет, уложите на нее куски лосося и подверните ее края к середине. Полейте майонезом и запекайте до образования золотистой корочки.

■ Перед подачей оформите зеленью.





• Время приготовления 40 минут •

ФОРЕЛЬ С КРЕВЕТКАМИ





на 5 порций

- форель 1 кг
- креветки очищенные 100 г
- грибы 300 г
- масло сливочное 150 г
- вино сухое белое ½ стакана
- батон 5 ломтиков
- лимон 1 шт.
- перец черный молотый
- соль

■ Рыбу разделайте на филе без костей, нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите, сбрызните вином и выдержите 30 минут, затем уложите в форму, добавьте половину масла и запекайте.

■ Креветок и нарезанные ломтиками грибы обжарьте в оставшемся масле.

■ Рыбу переложите на блюдо, вокруг разложите грибы и креветок, сбоку — крутоны, вырезанные из батона в виде сердец и поджаренные на оставшемся после жаренья грибов масле. Оформите лимоном и зеленью.

• Время приготовления 1 час •

ОВОЩНОЕ РАГУ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

на 4 порции

- лук репчатый 4 головки
- помидоры 4 шт.
- кабачки небольшие 2 шт.
- картофель вареный 600 г
- чеснок 1 зубчик
- масло растительное 3 ст. ложки
- вино белое сухое 125 г
- базилик рубленый 1 ст. ложка
- тимьян, эстрагон сушеные молотые на кончике ножа
- перец черный молотый
- соль

■ Лук крупно нарежьте, помидоры разрежьте на 4 или 8 частей.

■ Картофель и кабачки нарежьте тонкими ломтиками.

■ Измельченный чеснок, лук и кабачки обжаривайте 10 минут на горячем масле. Добавьте вино, соль, перец, тимьян и эстрагон и тушите еще 5 минут на слабом огне.

■ Помидоры и картофель выложите в сковороду, накройте крышкой и тушите еще 2 минуты. При подаче посыпьте рагу базиликом.



• Время приготовления 30 минут •

РЫБА С ГРИБАМИ В ГОРШОЧКАХ

на 6 порций

- филе рыбы 1 кг
- грибы вареные 300 г
- мука пшеничная ½ стакана
- сметана 1 стакан
- бульон грибной 1 стакан
- картофель 6 шт.
- лук репчатый 3 головки
- масло растительное 2 ст. ложки
- чеснок 1 зубчик
- зелень укропа рубленая 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Рыбу нарежьте кусочками шириной 4 см, посолите, запанируйте их в муке и обжарьте на масле.

■ Лук мелко нарежьте, обжарьте и перемешайте с рублеными грибами.

■ Картофель нарежьте дольками, разложите в горшочки, добавьте грибы с луком. Сверху положите куски рыбы, смазанные растертым с солью измельченным чесноком, полейте сметаной, влейте бульон и тушите в духовке до готовности картофеля.

■ Подавайте, посыпав зеленью.





РЫБА ПО-СЕВЕРНОМУ

на 2 порции

- филе рыбы 340 г
- лук репчатый 1 головка
- картофель 3 шт.
- помидоры 2–3 шт.
- масло растительное 2 ст. ложки
- бульон рыбный 4 ст. ложки
- чеснок 2 зубчика
- зелень петрушки рубленая 1 ст. ложка
- лавровый лист 1 шт.
- перец черный молотый
- соль

■ В горшочки положите пассерованный на масле лук, нарезанный дольками картофель, нарезанные ломтиками помидоры и нарезанное брусочками филе рыбы, залейте рыбным бульоном, добавьте соль и перец.

■ Тушите в духовке в течение 30–40 минут. За 5 минут до готовности добавьте мелко нарезанный чеснок, лавровый лист и рубленую зелень.

КАМБАЛА-ГРИЛЬ С ЦИТРУСОВЫМИ

на 4 порции

- филе камбалы 400 г
- лук репчатый 1 головка
- рис длиннозерный 180 г
- масло подсолнечное 1 ч. ложка
- сок апельсиновый ¾ стакана
- сок лимонный 2 ст. ложки
- бульон овощной 1 стакан
- апельсин 1 шт.
- лимон 1 шт.
- лайм 1 шт.
- эстрагон рубленый 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль



■ Цедру с апельсина и лимона сотрите мелкой теркой. Выжмите сок из каждого фрукта.

■ Рубленый лук и рис обжаривайте на масле 2 минуты. Добавьте ½ апельсинового и ½ лимонного сока, доведите до кипения. Убавьте огонь, добавьте половину бульона и тушите на медленном огне, пока рис не станет мягким, добавив при необходимости оставшийся бульон.

■ Растопите масло, добавьте цедру, оставшийся сок и половину эстрагона.

■ Рыбу нарежьте порционными кусками, обжаривайте с каждой стороны на гриле по 4–6 минут, периодически поливая приготовленной смесью.

■ В готовый рис добавьте оставшийся эстрагон, приправьте по вкусу солью и перцем. Оформите рыбу дольками лайма и подавайте с рисом.

• Время приготовления 55 минут •

РАТАТУЙ СО СКУМБРИЕЙ

на 4 порции

- скумбрия 4 шт.
- перец сладкий 1 шт.
- масло оливковое 1 ст. ложка
- лук репчатый фиолетовый 1 головка
- чеснок 2 зубчика
- кабачки небольшие 2 шт.
- помидоры 400 г
- сок лимонный 1 ч. ложка
- базилик 12 листиков
- перец черный молотый
- соль

■ Перец нарежьте крупными кусочками.

■ Крупно нарезанные лук и чеснок обжарьте на масле до полуготовности. Добавьте кусочки перца, нарезанные кружочками кабачки и жарьте еще 5 минут. Положите рубленые помидоры и тушите еще 5 минут, посолите, поперчите и переложите в жаровню.

■ Рыбу посолите, поперчите и положите поверх овощей. Сбрызните лимонным соком. Накройте крышкой и тушите в духовке 20 минут при 190 °С.

■ Снимите крышку, добавьте листики базилика и снова поставьте в духовку на 5 минут. Подавайте с рисом, смешанным с рубленой зеленью петрушки.





• Время приготовления 55 минут •



ОКУНЬ С ТРАВАМИ

на 4 порции

- филе окуня 500 г
- маргарин 1 ст. ложка
- лук репчатый 1 головка
- мука пшеничная 2 ст. ложки
- вода 300 г
- бульон рыбный 1 кубик
- зелень укропа рубленая 2 ст. ложки
- зелень петрушки рубленая 2 ст. ложки
- сок 1 лимона

■ Лук порубите и спассеруйте на маргарине без изменения цвета. Положите рыбное филе, жарьте все несколько минут, посолите.

■ Муку смешайте с водой, соедините смесь с филе. Добавьте бульонный кубик, часть зелени, поперчите и тушите на слабом огне под крышкой 5 минут. Добавьте лимонный сок и оставшуюся зелень.

■ Подайте с ломтиками лимона.

• Время приготовления 20 минут •

КРЕВЕТКИ В СОУСЕ

на 6 порций

- креветки 700 г
- лук репчатый 1 головка
- грибы нарезанные 1 стакан
- сметана 1 стакан
- бульон куриный 1 стакан
- масло сливочное или маргарин 5 ст. ложек
- мука пшеничная 1 ст. ложка
- чеснок 1 зубчик
- кетчуп 1 ч. ложка
- перец черный молотый
- соль

■ Креветок обжаривайте на части масла 3–5 минут, затем выньте и сохраняйте теплыми.

■ Для соуса в той же посуде нагрейте оставшееся масло, положите грибы, обжаривайте их 2–3 минуты, добавьте измельченные лук и чеснок. Жарьте до готовности, помешивая.

■ В грибную массу всыпьте муку, влейте бульон и, продолжая помешивать, варите до загустения. Добавьте кетчуп, сметану, перемешайте, доведите до кипения, посолите, поперчите.

■ Подавайте креветок с приготовленным грибным соусом, посыпав рубленой зеленью. Гарнируйте отварным рисом.



• Время приготовления 25 минут •

ПАЛТУС В ЗЕЛЕНОМ СОУСЕ

на 4 порции

- палтус 600 г
- масло сливочное 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

для соуса:

- херес 100 г
- вода 150 г
- бульон рыбный 1 кубик
- мука пшеничная 1 ч. ложка
- сливки 100 г
- зеленый горошек 225 г
- лук-резанец рубленый 2 ст. ложки

■ Вскипятите воду с вином, добавьте бульонный кубик, горошек и варите 5 минут. Горошек вместе с жидкостью протрите через сито.

■ Муку смешайте со сливками и соедините с гороховым пюре, посолите, добавьте херес и лук-резанец.

■ Рыбу нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите и обжарьте на масле.

■ Рыбу уложите на теплые тарелки, полейте соусом. Оформите дольками лимона. Гарнируйте картофельным пюре.

• Время приготовления 45 минут •



РЫБА ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ



на 6 порций

- рыба 600 г
- помидоры 8 шт.
- лук репчатый 2 головки
- масло растительное 1 ст. ложка
- сок ½ лимона

для соуса:

- базилик 1 пучок
- чеснок 5 зубчиков
- сыр твердый тертый 50 г
- масло растительное 5 ст. ложек

■ Для соуса чеснок и базилик порубите, добавьте сыр и соль. Взбейте, постепенно добавляя масло.

■ Помидоры нарежьте мелкими кубиками, лук порубите. Подготовленные овощи обжарьте на масле, посолите, поперчите и заправьте лимонным соком, затем уложите в форму для запекания. На овощи уложите рыбу, нарезанную порционными кусками, посолите.

■ Смажьте рыбу сырным соусом и запекайте при 210 °С, прикрыв фольгой, 15 минут. Снимите фольгу и запекайте еще 5 минут. К рыбе можно подать отварной рис.

• Время приготовления 35 минут •

РЫБА В СЫРНОЙ КОРОЧКЕ





на 4 порции

- филе рыбы 600 г
- сыр твердый 150 г
- масло топленое 100 г
- яйца 3 шт.
- мука пшеничная ½ стакана
- соус соевый 1 ч. ложка
- сок 1 лимона
- перец белый молотый
- соль

■ Филе рыбы посолите, поперчите, сбрызните лимонным соком и соевым соусом. Выдержите 30 минут в холодильнике.

■ Сыр натрите на мелкой терке, взбейте с яйцами.

■ Филе обваляйте в муке, смочите в сырно-яичной смеси и обжарьте на масле до образования золотистой корочки.

■ Подавайте с ломтиком лимона, зеленью и рассыпчатым рисом.

• Время приготовления 1 час 20 минут •

ДАРЫ МОРЯ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

на 4 порции

- смесь морепродуктов (креветки, осьминоги, каракатицы, мидии, морские гребешки) 450 г
- лапша 175 г
- перец сладкий разного цвета 3 шт.
- чеснок 2 зубчика
- перец чили жгучий 2 шт.
- масло растительное 2 ст. ложки
- зеленый горошек консервированный 2 стакана
- мини-кукуруза в початках консервированная 120 г
- кинза рубленая 1 ст. ложка
- бульон рыбный 1 стакан
- сок 1 лимона
- мука пшеничная 2 ч. ложки

■ Морепродукты варите в подсоленной воде 3 минуты. Осьминогов надрежьте сверху в виде сеточки.

■ Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг.

■ Мелко нарезанный чеснок разотрите с измельченным жгучим перцем. Сладкий перец нарежьте полосками.

■ На разогретом масле обжаривайте кукурузу со сладким перцем и зеленым горошком 4 минуты, добавьте кинзу вместе с растертым чесноком и жарьте еще 2 минуты.

■ Влейте рыбный бульон, добавьте морепродукты и лапшу, затем муку, разведенную лимонным соком, и тушите до загустения.

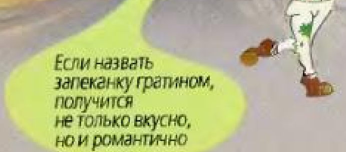
■ При подаче оформите блюдо веточкой зелени и долькой лимона.



• Время приготовления 45 минут •

РЫБНЫЙ ГРАТИН





на 2 порции

- филе рыбы 250 г
- картофель вареный 4 шт.
- маргарин 20 г
- мука пшеничная 1 ст. ложка
- яичный желток 1 шт.
- сливки 2 ст. ложки
- сок лимонный 1 ст. ложка
- креветки очищенные 100 г
- сыр твердый тертый 2 ст. ложки
- вино белое ½ стакана
- соль ½ ч. ложки

■ Залейте филе вином и ½ стакана горячей воды с солью и варите на слабом огне до готовности. Выньте рыбу, бульон процедите. Добавьте воды или вина до объема 200 мл.

■ Муку спассеруйте и слегка охладите. Добавьте рыбный бульон. Помешивая, доведите смесь до кипения. Варите 5 минут.

■ Взбейте яичный желток и сливки. Соедините с соусом. Взбивая, прогрейте на слабом огне, не доводя до кипения. Добавьте соль, перец, лимонный сок.

■ Рыбное филе положите в смазанную маргарином форму. Добавьте креветок и полейте приготовленным соусом. Посыпьте тертым сыром.

■ Кружочки вареного картофеля уложите на рыбу. Запекайте 20 минут при 220 °С.

• Время приготовления 1 час •

ТРЕСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ

на 6 порций

- филе трески 3 шт. по 250 г
- сыр твердый тертый ½ стакана
- масло сливочное 4 ст. ложки
- соль

■ Филе и лук дважды пропустите через мясорубку.

■ Добавьте сыр, масло, соль и тщательно перемешайте массу.

■ Выложите массу в смазанную маслом форму и запекайте 30–40 минут.

■ При подаче выложите запеченную рыбу на блюдо и посыпьте рубленой зеленью.

Время приготовления 55 минут •





РЫБНЫЕ РУЛЕТИКИ

на 4 порции

- филе камбалы 8 шт.
- креветки варено-мороженые 100 г
- лук репчатый 1 головка
- морковь 1 шт.
- шампиньоны 100 г
- масло топленое 50 г
- херес 75 г
- кинза или зелень петрушки 1 пучок
- чеснок 2 зубчика
- соус соевый 3 ст. ложки
- корень имбиря тертый 1–2 ч. ложки
- семена тмина ½ ч. ложки
- перец кайенский молотый 1 щепотка
- лук зеленый 8 перьев
- куркума на кончике ножа
- перец черный молотый
- соль

■ Филе посолите, посыпьте черным перцем и частью рубленой зелени.

■ Креветок порубите и слегка обжарьте на масле. Добавьте тертый репчатый лук, рубленые шампиньоны, тертую морковь и жарьте еще 3 минуты. Положите растертый чеснок, имбирь, тмин, куркуму, кайенский перец, 1 столовую ложку соевого соуса, перемешайте.

■ Рыбу смажьте полученной массой, оставив 1 столовую ложку для соуса, сверните рулетиками, свяжите перьями зеленого лука и варите на пару 10 минут.

■ Оставшуюся грибную массу соедините с соевым соусом, хересом и уварите, помешивая.

■ Подавайте рулетики с приготовленным соусом и рисом, посыпав оставшейся зеленью.



РОСТБИФ С ПОРТВЕЙНОМ И ЛУКОМ

на 12 порций

- мякоть говядины 2 кг
- лук репчатый 600 г
- портвейн 200 г
- бульон мясной 200 г
- базилик 1 пучок
- майоран 1 пучок
- паста томатная 1 ст. ложка
- уксус 3%-й 2 ст. ложки
- масло растительное 9 ст. ложек
- горчица 2 ст. ложки
- чеснок 3 зубчика
- перец черный молотый
- соль





■ Пряные травы промойте, обсушите, нарежьте и смешайте с измельченным чесноком, горчицей, 4 столовыми ложками масла, солью и перцем.

■ Смажьте мякоть полученной смесью.

■ Фольгу смажьте маслом, положите на нее мясо, заверните и запекайте в духовке около 1 часа при 250 °С.

■ Лук разрежьте на четвертинки и поджарьте в 4 столовых ложках масла. Добавьте томат и уксус, влейте портвейн и бульон, посолите, поперчите и тушите.

■ Полученный соус подавайте с нарезанным ростбифом.



КРЕВЕТКИ В СЫРНОМ СОУСЕ



на 2 порции

- креветки вареные очищенные 300 г
- сыр твердый 100 г
- вино сухое белое 30 г
- грибы консервированные 100 г
- бульон куриный 100 г
- мука пшеничная 1 ч. ложка
- масло сливочное 1 ч. ложка
- лимон 1 шт.

■ Муку прогрейте на масле до золотистого цвета, слегка охладите, разведите бульоном, проварите до загустения. Добавьте вино, рубленые грибы, тертый сыр (часть оставьте на посыпку) и креветок. Массу перемешайте и выложите в формочки. Посыпьте оставшимся тертым сыром. Запекайте при 220 °С до золотистого цвета.

■ При подаче оформите лимоном и зеленью. Отдельно подайте отварной рис.

• Время приготовления 40 минут •

КРЕВЕТКИ С МАСЛОМ ЧИЛИ

на 2 порции

- креветки 320 г
- масло сливочное 60 г
- масло растительное 30 г
- чеснок 1 зубчик
- перец чили 1–2 шт.
- сок лайма или лимона 1 ст. ложка
- соль



■ Креветок, удалив панцири и жилки, промойте и обсушите.

■ Сливочное и растительное масло разогревайте на среднем огне, пока масло не начнет пузыриться. Затем положите мелко нарезанный чеснок, крупно измельченный чили, посолите, влейте сок лайма. Проварите, помешивая, 1 минуту. Снимите с огня.

■ Креветок уложите в один слой на жарочное блюдо. Полейте горячей масляной смесью. Запекайте 10–12 минут при 220 °С, пока не порозовеют. Помешивайте, чтобы креветки не пережарились, иначе они станут сухими и жесткими.

■ Отдельно можно подать отварной рис.

• Время приготовления 30 минут •

КРЕВЕТКИ С ГРИБАМИ

на 2 порции

- креветки вареные нарезанные 2 стакана
- грибы вареные нарезанные 1 стакан
- перец сладкий зеленый 2 шт.
- мука пшеничная 3 ст. ложки
- молоко ½ стакана
- помидор 1 шт.
- соль



■ Вареные грибы обжарьте с мелко нарезанным зеленым перцем, перемешайте с мукой и, постоянно помешивая, добавьте ¾ стакана молока. Смесь проварите, добавьте нарезанных вареных креветок и прокипятите.

■ Подавайте с картофельным пюре или отварным рисом. Оформите помидором и зеленью.



МИДИИ ПОД СОУСОМ

на 4 порции

- мидии 60 шт.
- лук репчатый 3 головки
- корень петрушки 1 шт.
- корень сельдерея 1 шт.
- вино сухое белое 2 ст. ложки
- мука пшеничная 2 ст. ложки
- масло сливочное 2 ст. ложки
- куркума ¼ ч. ложки
- перец черный и душистый горошком по 2–3 шт.



■ Раковины мидий зачистите и промойте.

■ Подготовленных мидий залейте кипящей водой, добавьте лук, коренья, соль, перец и варите до тех пор, пока раковины не раскроются. Влейте в отвар вино и варите еще 5 минут.

■ Готовых мидий освободите от раковин, отвар процедите.

■ Для соуса муку спассеруйте, разведите отваром, добавьте куркуму и масло. Полученным соусом залейте мидий, прогрейте их в соусе.

■ При подаче гарнируйте отварным картофелем, оформите зеленью петрушки.

КРЕВЕТКИ С КАРРИ



на 4 порции

- креветки 500 г
- кабачки 300 г
- яблоко ½ шт.
- перец сладкий красный ½ шт.
- масло растительное 2 ст. ложки
- чеснок 2 зубчика
- порошок карри 1–2 ч. ложки
- порошок паприки 1 щепотка
- перец кайенский 1 щепотка
- сок ½ лимона

■ Креветок очистите. Кабачки и красный перец, удалив семена, нарежьте мелкими кубиками, яблоко порубите.

■ Обжаривайте толченый чеснок несколько минут на масле на слабом огне. Затем добавьте кабачки, яблоко, красный перец и порошок карри. Постоянно помешивая, жарьте, пока кабачок не станет мягким.

■ Добавьте креветок и быстро обжарьте все вместе. Добавьте паприку, кайенский перец и лимонный сок.

РАГУ ИЗ КРЕВЕТОК

на 4 порции

- креветки 500 г
- маргарин 2 ст. ложки
- вода 200 г
- бульон рыбный 1 кубик
- вино белое сухое 200 г
- лук репчатый 1 шт.
- морковь 2 шт.
- лук-порей 2 стебля
- фасоль стручковая 200 г
- мука пшеничная 1 ст. ложка
- чеснок 3 зубчика
- шафран 1 маленький пакетик
- томат-пюре 3 ст. ложки
- базилик рубленый 1 ст. ложка
- бренди 1 ст. ложка
- сметана 200 г
- перец кайенский

■ Очистите креветок. Измельчите панцири.

■ Нагрейте ½ нормы маргарина. Обжарьте панцири креветок. Добавьте воду, бульонный кубик, вино, стебли петрушки. Проварите на слабом огне в течение 20 минут, процедите.

■ Лук репчатый, лук-порей и морковь нарежьте ломтиками. Промойте фасоль, обрежьте кончики.

■ Растопите оставшийся маргарин. Положите овощи и пассеруйте несколько минут. Посыпьте мукой и перемешайте. Влейте бульон. Добавьте шафран, толченый чеснок, томат и базилик. Проварите на слабом огне 15 минут. Приправьте солью, кайенским перцем и бренди. Добавьте сметану.

■ Положите креветок. Рагу прогрейте, но до кипения не доводите. Оформите свежим базиликом или петрушкой.





на 4 порции

- креветки 1,3 кг
- яйцо 1 шт.
- семена кунжута 50 г
- масло растительное для фритюра
- лимон ½ шт.
- перец черный молотый
- соль



КРЕВЕТКИ В КУНЖУТЕ

■ Креветок разморозьте на воздухе (но не полностью, чтобы не ухудшился их внешний вид), очистите от панциря.

■ Подготовленных креветок обмакните во взбитое с солью и перцем яйцо, наденьте на шпажки и жарьте во фритюре.

■ Креветок уложите на тарелку, гарнируйте рассыпчатым рисом. Оформите ломтиками лимона и зеленью.

• Время приготовления 20 минут •

на 2 порции

- креветки очищенные 400 г
- яйцо 1 шт.
- крахмал кукурузный 2 ч. ложки
- вино белое 2 ч. ложки
- масло растительное для фритюра
- соль

■ Креветок промойте, обсушите и очень мелко порубите. Добавьте яйцо, крахмал, соль и хорошо перемешайте.

■ Сформуйте из приготовленной массы тефтели величиной с грецкий орех и обжарьте в разогретом до 160 °С масле в течение 2–3 минут до золотисто-желтого цвета.

■ При подаче готовые тефтели оформите зеленью.



ТЕФТЕЛИ ИЗ КРЕВЕТОК



• Время приготовления 20 минут •

ЛОБСТЕР СО СПЕЦИЯМИ

на 1 порцию

- лобстер вареный 1 шт.
- масло сливочное 2 ст. ложки
- крошки белого хлеба ¼ стакана
- сливки густые 2 ст. ложки
- перец красный слабожгучий молотый 1 ч. ложка
- лимон 2 шт.
- сыр твердый тертый 3 ст. ложки
- маслины фаршированные 10 шт.

■ У лобстера панцирь разрежьте вдоль, удалите все внутренности. Извлеките мякоть и тщательно измельчите ее.

■ Вымойте и обсушите половинки панциря.

■ Измельченную мякоть лобстера, масло, часть хлебных крошек, сливки и красный перец тщательно перемешайте. Наполните этой смесью половинки панциря. Посыпьте оставшимися хлебными крошками и сыром, сбрызните соком 1 лимона.

■ Запекайте при 180 °С около 20 минут.

■ Подавайте горячим, оформите ломтиками лимона, маслинами и зеленью.





Время приготовления 30 минут

КАЛЬМАРЫ ПО-ПЕКИНСКИ

на 2 порции

- кальмары 250 г
- огурец 15 г
- лук репчатый 1 головка
- чеснок 2 зубчика
- крахмал кукурузный 1 ст. ложка
- коньяк 1 ст. ложка
- бульон куриный ¼ стакана
- масло растительное 2 ст. ложки
- соль

■ Кальмаров замочите в воде на 1 час, затем промойте, снимите с них кожицу. Нарежьте подготовленные тушки кусочками длиной 4 см и шириной 2 см. Положите на 30 секунд в кипящую воду.

■ После этого обжарьте кальмаров на разогретом до 160 °С масле в течение минуты. Добавьте нарезанный соломкой лук, измельченный чеснок, ломтики огурца, коньяк, разведенный небольшим количеством воды крахмал, бульон и соль. Хорошо перемешайте. Тушите, пока соус не загустеет.

■ При подаче оформите зеленью. Отдельно можно подать отварной рис.



Время приготовления 15 минут плюс замачивание

на 4 порции

- мякоть баранины (лопатка) 800 г
- шпик 100 г
- лук репчатый 3 головки
- морковь 2 шт.
- корень петрушки 1 шт.
- семена тмина 1 ч. ложка
- лавровый лист 5 шт.
- перец черный молотый 1 ч. ложка
- огурцы соленые 3 шт.
- уксус яблочный 100 г
- мука пшеничная 1 ст. ложка
- масло растительное 1 ст. ложка
- листья салата
- корень имбиря 1 см
- соль



БАРАНИНА ПО-СТАРИННОМУ

Выложите дно и стенки кастрюли ломтиками шпика. На дно кастрюли положите нарезанный соломкой лук, затем баранину целиком, морковь, петрушку, тмин, лавровый лист, перец и кусочек имбиря. Посолите, залейте уксусом пополам с водой так, чтобы жидкость покрыла баранину, и варите до готовности. Выньте мясо и разрежьте на порционные куски.

Для соуса бульон, полученный при варке мяса, процедите. Муку спассеруйте с маслом, смешайте с бульоном, добавьте нарезанные соломкой огурцы и прогрейте.

При подаче полейте мясо приготовленным соусом.

• Время приготовления 2 часа 10 минут •

БУЖЕНИНА

на 12 порций

- свинина (окорок или его часть) 2 кг
- лук репчатый 2 головки
- чеснок 4–6 зубчиков
- лавровый лист
- перец черный молотый
- соль

Мясо посолите за 1 час до жаренья. На коже окорока острым ножом сделайте надрезы в виде клеток; мясо натрите чесноком и перцем, нашпигуйте зубчиками чеснока и лавровым листом, положите на противень, добавьте 2 стакана воды и поставьте в духовку. Когда сверху мясо зарумянится, переверните его и, периодически поливая выделившимся сочком, доведите до готовности.

Подавайте буженину с моченой брусникой или клюквой, огурцами, свежим салатом, зеленью.



• Время приготовления 2 часа плюс засолка •

ТЕЛЯТИНА С УКРОПНЫМ СОУСОМ

на 2 порции

- телятина на косточке (спинная часть) 500 г
- тыква 100 г
- перец белый горошком 3 шт.
- гвоздика 3 шт.
- морковь 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- зелень укропа 1 пучок
- соль

для укропного соуса:

- молоко 100 г
- мука пшеничная 3 ст. ложки
- сок лимонный 1–2 ст. ложки
- зелень укропа рубленая 1 ст. ложка
- перец черный молотый
- соль

■ Положите телятину в кастрюлю. Налейте воды столько, чтобы она покрыла мясо; затем мясо выньте. Доведите воду до кипения, посолите, добавьте специи, морковь, разрезанную пополам луковицу, тыкву, веточки укропа и мясо. Варите телятину на слабом огне, пока она не станет мягкой. Снимите с огня и охладите в бульоне.

■ Для соуса 500 г бульона доведите до кипения. Муку соедините с молоком и влейте в бульон. Варите соус на слабом огне 5 минут, добавьте лимонный сок, укроп, посолите, поперчите.

■ Мясо и овощи выньте из бульона, нарежьте ломтиками и уложите на блюдо. Полейте приготовленным соусом.



• Время приготовления 50 минут •

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ СО ЩАВЕЛЕМ





Телятина – мясо молодняка крупного рогатого скота

на 6 порций

- мякоть телятины (корейка) 1 кг
- щавель рубленый 2 стакана
- йогурт сливочный 200 г
- масло сливочное 3 ст. ложки
- сахар 1 ч. ложка
- сок лимонный 2 ч. ложки
- соль

■ Телятину разрежьте поперек волокон на 6 порционных кусков. Куски слегка отбейте, обвяжите по окружности шпагатом, придавая форму медальона, и жарьте с обеих сторон на разогретом масле до готовности.

■ Для соуса щавель припустите в собственном соку под крышкой, затем протрите, добавьте йогурт, соль, сахар и лимонный сок. Соус прогрейте.

■ При подаче на блюдо налейте приготовленный соус, уложите на него медальоны и оформите зеленью. Отдельно подайте жареный картофель.

• Время приготовления 1 час •

КОТЛЕТЫ ИЗ БАРАНИНЫ С СОУСОМ

на 4 порции

- котлеты из баранины с косточкой 4 шт. по 150 г
- сыр адыгейский или брынза 180 г
- сливки 125 г
- лук репчатый 4 головки
- кинза рубленая 4 ст. ложки
- масло сливочное 4 ст. ложки
- вино белое сухое 4 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Котлеты слегка отбейте, посыпьте перцем и обжарьте на масле вместе с мелко нарезанным луком до готовности. Котлеты выньте и посолите.

■ Для соуса в масло, где жарились котлеты, накрошите сыр, дайте ему немного расплавиться. Добавьте вино, сливки и уварите до загустения. Посолите, поперчите и перемешайте с зеленью.

■ Котлеты подавайте с соусом, гарнируйте жареным картофелем.



• Время приготовления 45 минут •

РИЗОТТО С КУРИЦЕЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ



на 6 порций

- курица 1 шт. (1,4 кг)
- колбаса копченая 350 г
- окорок копченый 125 г
- масло оливковое 125 мл
- лук репчатый 1 головка
- перец сладкий 2 шт.
- рис 750 г
- лавровый лист 2 шт.
- шафран 1 ч. ложка
- вино белое сухое 200 мл
- зеленый горошек консервированный 125 г
- креветки очищенные 450 г
- мидии очищенные 36 шт.

■ Курицу разрежьте на порционные куски и обжарьте на масле. Выложите курицу на тарелку. Обжарьте колбасу и ветчину, нарезанные кубиками. Выложите на тарелку с курицей.

■ Положите в сковороду лук, нарезанный кольцами, и жарьте до размягчения. Добавьте нарезанный небольшими кусочками перец и жарьте еще 2 минуты. Переложите в тарелку с курицей, колбасой и ветчиной.

■ Влейте в сковороду оставшееся масло и добавьте рис. Положите лавровый лист и шафран, влейте вино и прогрейте. Добавьте 1 л куриного бульона и доведите до кипения, положите курицу, колбасу, ветчину и овощи, посолите, поперчите. Потушите. Добавьте горошек и морепродукты, перемешайте. Тушите до готовности.

■ Посыпьте зеленью и подавайте на стол.

• Время приготовления 1 час 30 минут •

ГОВЯДИНА С ГРИБАМИ В ГОРШОЧКАХ



на 4 порции

- мякоть говядины 400 г
- грибы сушеные 100 г
- масло топленое 2 ст. ложки
- лук репчатый 1 головка
- картофель 2 шт.
- сметана ½ стакана
- зелень укропа рубленая 1 ст. ложка
- перец черный молотый
- соль

■ Грибы замочите в холодной воде на час, затем отварите в этой же воде, предварительно процедив ее. Бульон процедите, грибы нарежьте ломтиками.

■ Говядину нарежьте кубиками, обжарьте на масле, добавьте мелко нарезанный лук и обжаривайте еще 2–3 минуты. Посолите.

■ Уложите в горшочки нарезанный кубиками картофель, грибы, говядину, добавьте ½ стакана бульона, сметану, специи, зелень и тушите в духовке около 40 минут.

• Время приготовления 2 часа 20 минут •

ГРИБЫ С ТЕЛЯТИНОЙ И ЙОГУРТОМ

на 4 порции

- грибы 300 г
- мякоть телятины 200 г
- йогурт натуральный 100 г
- лук репчатый ½ головки
- масло сливочное 4 ст. ложки
- мука пшеничная 1 ч. ложка
- сливки густые ½ стакана
- перец черный молотый
- соль



■ Грибы нарежьте ломтиками, добавьте нарезанный полукольцами лук и обжарьте на масле.

■ Телятину нарежьте ломтиками толщиной 1 см, отбейте и нашинкуйте соломкой поперек волокон. Посолите, поперчите и обжарьте на оставшемся масле.

■ Для соуса муку подсушите до светло-желтого цвета, охладите, влейте 2 столовые ложки воды, перемешайте до получения однородной массы, добавьте сливки и проварите 5 минут.

■ Соедините соус, грибы и телятину, переложите в горшочки, посолите. Влейте взбитый йогурт и тушите грибы в духовке 30 минут при 180 °С.

■ При подаче гарнируйте отварной спаржей, оформите зеленью.



• Время приготовления 30 минут •

ГУЛЯШ В ГОРШОЧКЕ

на 2 порции

- мякоть свинины 300 г
- лук репчатый 1 головка
- масло топленое 1 ст. ложка
- мука пшеничная 1 ст. ложка
- капуста квашеная 300 г
- вода 1 стакан
- перец сладкий 50 г
- чеснок 2 зубчика
- сметана ½ стакана
- семена тмина
- перец красный молотый
- соль

■ Свинину нарежьте крупными кубиками, уложите в горшочки.

■ Лук мелко нарежьте, обжарьте на масле, смешайте его с красным перцем, чесноком, тмином, уложите на мясо. Добавьте промытую капусту и нарезанный кольцами перец, влейте воду, посолите и тушите в духовке до готовности.

■ Когда мясо будет готово, в гуляш влейте смешанную с подсушенной мукой сметану и тушите еще 5 минут.

■ Подавайте, посыпав рубленой зеленью.





• Время приготовления 30 минут •

СВИНИНА, ТУШЕННАЯ В ПИВЕ



на 2 порции

- мякоть свинины 300 г
- сало свиное 100 г
- пиво ½ стакана
- морковь 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- мука пшеничная 2 ст. ложки
- бульон мясной 4 ст. ложки
- лавровый лист 1 шт.
- соль

■ Мякоть свинины нарежьте поперек волокон на порционные куски, отбейте, посолите и запанируйте в муке. Обжарьте на части сала, уложите в горшочек, добавьте нарезанные кубиками и обжаренные с оставшимся салом морковь и лук, лавровый лист и перец.

■ Залейте бульоном, пивом и тушите в духовке, пока мясо не станет мягким.

■ При подаче выложите на блюдо и оформите зеленью.

• Время приготовления 35 минут •

ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ

на 6 порций

- мякоть говядины 750 г
- картофель 600 г
- лук репчатый 150 г
- кубики бульонные 2 шт.
- коренья петрушки 2 шт.
- тесто слоеное или дрожжевое 200 г
- масло растительное 100 г
- зерна горчицы 1 ст. ложка
- зелень рубленая 3 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Говядину нарежьте по 2 кусочка на порцию и обжарьте, положите в горшочки.

■ Картофель, нарезанный кубиками, слегка обжарьте на масле и уложите в горшочки на мясо. Сверху положите колечки жареного лука, зерна горчицы, натертые на терке коренья петрушки.

■ Содержимое горшочков залейте бульоном, чтобы он слегка покрыл продукты, посолите, поперчите.

■ Тесто разделите на 6 частей и раскатайте их лепешками.

■ Горшочки закройте тестом и тушите жаркое в духовке 30–40 минут.

■ При подаче оформите жаркое ломтиками огурца и помидора. Рубленую зелень подайте отдельно.





МЯСО В ОСТРОМ СОУСЕ



на 4 порции

- мякоть баранины, свинины или говядины 1 кг
- перец сладкий 3 шт.
- перец острый 2 шт.
- помидоры 5 шт.
- лук репчатый 3 головки
- чеснок 3–4 зубчика
- масло растительное 50 г
- хмели-сунели 1 ч. ложка
- зелень петрушки и базилика рубленая по 1 ст. ложке
- соль

■ Мясо нарежьте брусочками толщиной 1 см и обжарьте на растительном масле до образования румяной корочки, уложите в горшочки.

■ Сладкий перец, помидоры и лук нарежьте кубиками, соедините с мясом и доведите до готовности. Добавьте зелень, соль, хмели-сунели, тертый чеснок, рубленый острый перец. Тушите в духовке 40 минут.

ЖАРКОЕ С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ

на 4 порции

- мякоть говядины 500 г
- масло сливочное 50 г
- грибы сушеные 50 г или свежие 200 г
- картофель 5–6 клубней
- морковь 4 шт.
- лук репчатый 1 головка
- перец черный молотый
- соль

■ Мясо нарежьте на кусочки, натрите солью и перцем, выложите на сковороду с маслом. Добавьте мелко нарезанный лук и жарьте до полуготовности. Затем положите нарезанные ломтиками морковь и грибы (сушеные предварительно отварите) и поставьте сковороду в разогретую духовку. Через 10–15 минут добавьте картофель и жарьте до готовности, поливая мясным сочком и помешивая. Если сочка мало, добавьте бульон.

■ При подаче оформите зеленью.

• Время приготовления 40 минут •





ТУШЕНАЯ ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНКА



на 4 порции

- печенка телячья 800 г
- молоко 0,5 л
- шпик 100 г
- масло сливочное 3 ст. ложки
- базилик сухой молотый 2 ч. ложки
- мясной бульон 1–2 стакана
- сметана 1 стакан
- мука пшеничная 2 ч. ложки
- соль 2 ч. ложки

■ Печенку на 1 час положите в молоко. Шпик нарежьте полосками шириной около 5 мм.

■ Печенку обсушите, нашпигуйте салом, обжарьте на разогретом масле, посолите, посыпьте базиликом, залейте бульоном, тушите под крышкой на слабом огне 30 минут, подливая по мере необходимости бульон. Тушеную печенку нарежьте ломтиками и уложите на блюдо.

■ Для соуса сметану слегка взбейте с мукой, соедините с образовавшимся при тушении печенки сочком и прокипятите.

■ Полейте печенку соусом, подавайте ее с гарниром.



• Время приготовления 1 час 50 минут •

РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ



на 6 порций

- мякоть баранины 500 г
- лук репчатый 2 головки
- чеснок 2 зубчика
- вино красное сухое 1 стакан
- помидоры 4 шт.
- баклажаны 2 шт.
- яблоки 3–4 шт.
- масло сливочное 50 г
- зелень петрушки и укропа по 2 веточки
- соль

■ Помидоры ошпарьте, снимите кожицу, мякоть нарежьте дольками, баклажаны и яблоки – кружочками.

■ Нарежьте баранину кубиками; лук, чеснок и зелень порубите и уложите в сотейник. Влейте вино и припускайте на слабом огне 15 минут, периодически перемешивая.

■ Положите помидоры, посолите и продолжайте припускать 15 минут, добавьте баклажаны и продолжайте готовить еще 10 минут.

■ Уложите на рагу яблоки, сливочное масло, нарезанное кусочками, и доведите до готовности.

■ При подаче выложите рагу на блюдо и оформите веточкой кинзы.

• Время приготовления 1 час •

ОКОРОК БАРАНИЙ

на 8 порций

- баранина (окорок) 2–2,5 кг
- крахмал 1 ст. ложка

для маринада:

- чеснок 6 зубчиков
- лук репчатый 2 головки
- приправа для мяса из 5 специй ½ ч. ложки
- сахар 2 ст. ложки
- вино красное 300 г
- бульон куриный 1,2 л



■ Разотрите чеснок, нарежьте тонкими ломтиками лук. Смешайте ингредиенты маринада. Проварите на слабом огне 5 минут, охладите.

■ Залейте баранину приготовленным маринадом и поставьте в прохладное место на 3 часа или на ночь.

■ Выньте мясо из маринада, обсушите и жарьте в духовке сначала при 270 °С до образования корочки, затем при 170 °С – до готовности.

■ Для соуса маринад процедите, доведите до кипения, влейте разведенный небольшим количеством воды крахмал и вновь дайте закипеть.

■ Перед подачей нарежьте баранину тонкими ломтиками, полейте приготовленным соусом и посыпьте тонко нарезанным зеленым луком.

• Время приготовления 2 часа плюс маринование •



ТЕЛЯТИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

на 4 порции

- мякоть телятины 500 г
- ананас консервированный 340 г
- сок яблочный ½ стакана
- соус соевый 2 ст. ложки
- морковь 1 шт.
- перец сладкий зеленый 1 шт.

■ Мясо нарежьте кубиками, перец – кольцами, морковь натрите на терке.

■ Для соуса мелко нарезанный ананас смешайте с яблочным соком и соевым соусом.

■ Мясо и овощи уложите в горшочки, залейте приготовленным соусом и тушите в духовке под крышкой 30–35 минут при 180 °С.

■ Перед подачей посыпьте рубленой зеленью петрушки.

ТЕЛЯТИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ

на 4 порции

- мякоть телятины 500 г
- чернослив без косточек 100 г
- масло сливочное 2 ст. ложки
- изюм без косточек 1 ст. ложка
- корень петрушки 1 шт.
- морковь 1 шт.
- лук репчатый 2 головки
- вода 1 стакан
- перец черный молотый
- соль

■ Телятину нарежьте небольшими кусочками и слегка обжарьте на масле, затем уложите в горшочки. Добавьте лук, морковь, натертый на терке корень петрушки, чернослив и изюм, влейте горячую воду, посолите, поперчите и тушите в духовке 30–40 минут.

■ Подавайте со свежими овощами, оформив зеленью.







БАРАНИНА НА РЕБРЫШКАХ

на 6 порций

- баранина на ребрышках 1 кг
- масло растительное 1 ст. ложка
- лук репчатый 1 головка
- чеснок 2–3 зубчика
- зелень сельдерея 2 веточки
- смесь риса дикого и басмати вареная 125 г
- курага рубленая 75 г
- орехи кедровые 50 г
- цедра апельсина тертая 1 ст. ложка
- кинза рубленая 2 ст. ложки
- яйцо 1 шт.

■ Баранину приправьте солью и перцем, сверните в виде короны, положите на противень. Оберните фольгой выступающие косточки.

■ Жарьте мелко нарезанные лук, чеснок и сельдерей на масле 5 минут, слегка охладите. Добавьте вареный рис, курагу, обжаренные кедровые орехи, цедру апельсина, яйцо и кинзу. Приправьте солью, перцем и перемешайте. Положите приготовленную начинку в полость баранины, запекайте 1–1½ часа при 180 °С.

■ Достаньте баранину из духовки и снимите с костей фольгу. Снова поставьте мясо в духовку и запеките до готовности.

■ Подавайте баранину с жареным картофелем и свежими овощами.

ЖАРКОЕ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

на 2 порции

- баранина (лопатка) 600 г
- морковь 1 шт.
- корень сельдерея 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- масло оливковое 2 ст. ложки
- паста томатная 1 ст. ложка
- бульон мясной 1 стакан
- мука пшеничная 1 ст. ложка
- вино красное ½ стакана
- сливки 1 ст. ложка
- перец черный молотый
- соль

■ Овощи нарежьте кубиками и обжарьте на масле.

■ Мясо натрите солью, перцем, обжарьте до образования румяной корочки, затем добавьте овощи, томатную пасту, бульон, пассерованную муку, специи и тушите до готовности. За 10 минут до окончания тушения добавьте вино.

■ Мясо нарежьте ломтиками.

■ Для соуса овощи вместе с бульоном, образовавшимся при тушении, протрите и заправьте сливками.

■ Ломтики мяса соедините с соусом и прогрейте.



БАРАНИНА ПО-КОРОЛЕВСКИ



на 10 порций

- баранина (окорок) 3 кг
- лук репчатый 2 головки
- чеснок 3 зубчика
- пиво 300 г
- шпик копченый 200 г
- сыр твердый 200 г
- орехи грецкие 100 г
- масло оливковое 50 г
- уксус столовый 3%-й 50 г
- зелень укропа 1 пучок
- лавровый лист
- перец черный молотый
- соль

■ Из пива, уксуса, перца, соли, лаврового листа и репчатого лука сварите маринад.

■ Окорок залейте охлажденным маринадом и оставьте на 6 часов.

■ Шпик нарежьте брусочками и нашпигуйте ими окорок вдоль волокон.

■ Из тертого сыра, измельченных грецких орехов, рубленой зелени приготовьте фарш и наполните им окорок, предварительно надрезав его вдоль кости.

■ Натрите мясо чесноком, солью и положите на противень, смазанный маслом.

■ Запекайте 1–1,5 часа, периодически поливая мясо сочком, образующимся при жаренье.

■ Гарнируйте свежими овощами.

• Время приготовления 1 час •

РУЛЕТ ФАРШИРОВАННЫЙ

на 4 порции

- фарш мясной 400 г
- пшено вареное 100 г
- лук репчатый 1 головка
- сухари панировочные 2 ст. ложки
- масло сливочное 2 ст. ложки
- мандарины 3 шт.
- яйца 2 шт.
- изюм без косточек 50 г
- перец черный молотый
- соль

■ В фарш добавьте измельченный лук, соль, перец, взбитое яйцо и перемешайте.

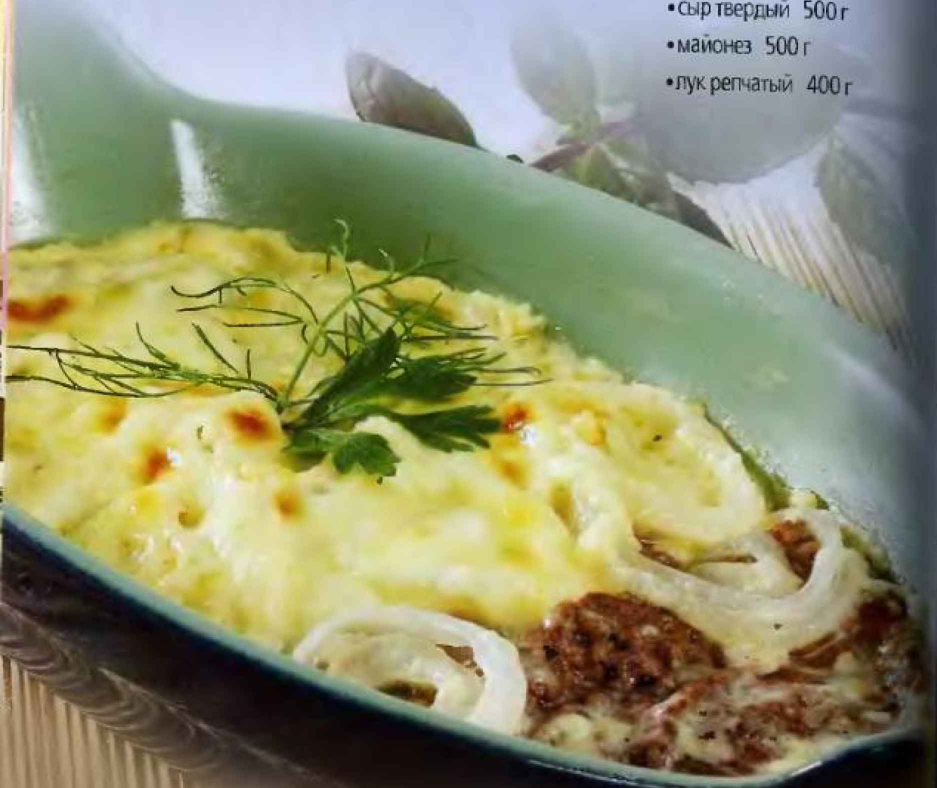
■ На пищевую пленку, смоченную водой, выложите фарш в виде прямоугольника, на середину положите отварное пшено, дольки мандаринов и изюм. Сверните рулет.

■ Выложите рулет на противень, смазанный маслом. Смажьте его яйцом, посыпьте сухарями и полейте растопленным маслом. Сделайте 3 прокола и запекайте рулет до образования румяной корочки.

■ Подавайте с дольками мандаринов.



• Время приготовления 40 минут •



на 4 порции

- мякоть говядины 1 кг
- сыр твердый 500 г
- майонез 500 г
- лук репчатый 400 г

ГОВЯДИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ

■ Мясо нарежьте тонкими ломтиками, отбейте.

■ На противень уложите слой мяса, сверху положите нарезанный кольцами лук, покройте его тонкими ломтиками сыра, залейте майонезом.

■ Запекайте при 220 °С

ЯЗЫК ЗАПЕЧЕННЫЙ

на 2 порции

- язык говяжий 0,5 кг
- морковь 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- перец белый горошком 10 шт.
- лавровый лист 1 шт.

для соуса:

- мука пшеничная 2 ст. ложки
- грибы 50 г
- масло сливочное 2 ст. ложки
- пюре картофельное 250 г
- перец черный молотый
- соль

■ Язык залейте горячей водой и добавьте нарезанные ломтиками морковь и лук. Накройте крышкой и варите на слабом огне 2–3 часа. Готовность языка проверьте вилкой. Добавьте лавровый лист, перец и варите еще 5 минут.

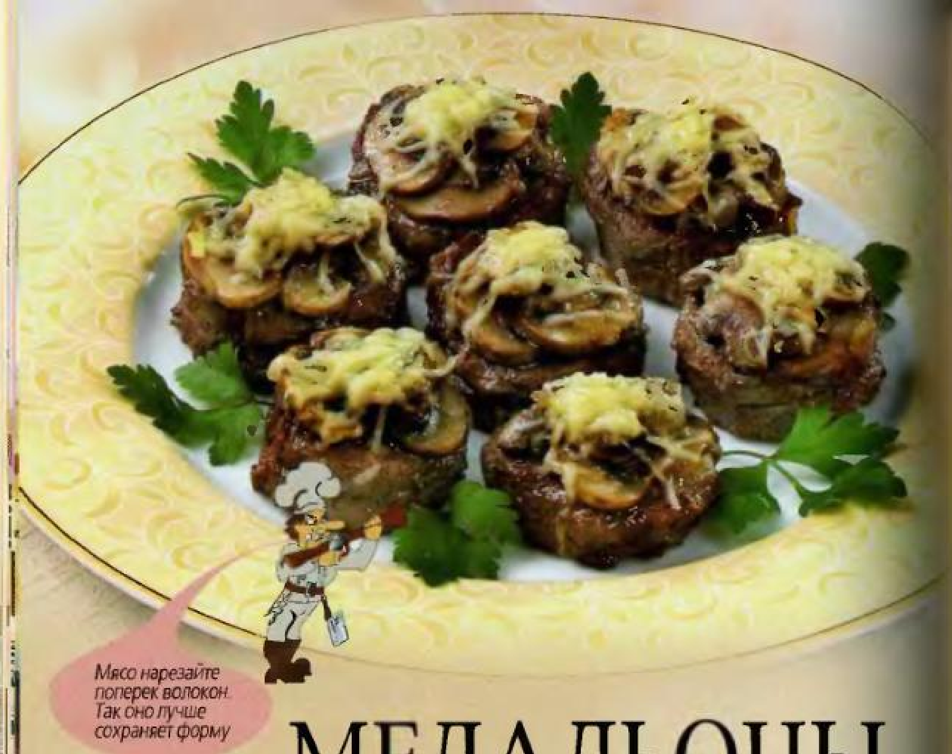
■ Язык выньте, опустите в холодную воду. Не давая остыть, снимите кожу.

■ Процедите 250 г бульона. Доведите до кипения. Подсушите муку, разведите частью бульона и влейте эту смесь в оставшийся бульон, помешивая его. Варите на слабом огне 5 минут. Добавьте обжаренные на масле ломтики грибов. Приправьте солью и перцем.

■ Язык нарежьте по диагонали тонкими ломтиками, уложите на смазанное маслом жаростойкое блюдо, вокруг положите картофельное пюре, полейте соусом и запеките.







МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ГРИБАМИ

на 12 порций

- мякоть телятины (корейка) 1 кг
- вино сухое белое 2 стакана
- масло оливковое 2 ст. ложки
- шампиньоны 600 г
- лук репчатый 1 головка
- сыр твердый тертый 300 г
- перец черный свежемолотый
- соль

■ Телятину нарежьте на 12 кусочков, посолите, поперчите, залейте вином и маринуйте на холоде 8 часов. Замаринованные кусочки телятины перевяжите по краям ниткой, придавая им округлую форму, и обжарьте на 1 столовой ложке масла до образования румяной корочки.

■ Лук мелко порубите, слегка обжарьте на оставшемся масле, добавьте нарезанные ломтиками грибы и жарьте все вместе до готовности.

■ Перед самой подачей, удалив нитки, уложите медальоны на противень. Сверху положите жареные грибы, посыпьте сыром и запекайте в духовке до тех пор, пока сыр не расплавится.

■ При подаче оформите зеленью.

• Время приготовления 9 часов •

ПЕЧЕНКА КУРИНАЯ С МАДЕРОЙ

на 4 порции

- печенка куриная 400 г
- мука пшеничная 20 г
- пюре томатное 80 г
- морковь 50 г
- лук репчатый 1 головка
- сахар 20 г
- шампиньоны 40 г
- мадера 50 г
- масло топленое 75 г
- перец черный молотый
- соль

■ Обработанную куриную печенку разрежьте на кусочки и обжарьте на масле. Добавьте нарезанные ломтиками шампиньоны, соль и жарьте еще 3–5 минут.

■ Для соуса муку подсушите без изменения цвета, охладите и разведите теплой водой до однородной консистенции. Добавьте морковь и лук, обжаренные на масле с томатом, соль и варите 40 минут. За 10 минут до окончания варки добавьте сахар, перец. Соус процедите, протирая в него разварившиеся овощи, и доведите до кипения. В готовый соус добавьте мадеру, доведите до кипения и заправьте маслом.

■ Переложите на порционную сковороду печенку курицы, влейте соус с мадерой, доведите до кипения.

■ При подаче посыпьте рубленой зеленью.





• Время приготовления 45 минут •



СУФЛЕ ИЗ МЯСА С ТВОРОГОМ

на 5 порций

- мякоть говядины 750 г
- творог 250 г
- яйца 4 шт.
- масло сливочное 75 г
- сыр твердый тертый 2 ст. ложки
- хлеб пшеничный 50 г
- молоко ½ стакана
- соль

■ Мясо отварите с добавлением соли и охладите. Хлеб замочите в молоке.

■ Творог, мясо и подготовленный хлеб пропустите 2–3 раза через мясорубку. Добавьте половину масла, желтки яиц, соль и перемешайте.

■ Белки яиц взбейте в густую пену и добавьте в приготовленную массу.

■ Подготовленную массу выложите в смазанную маслом форму, посыпьте тертым сыром и запекайте в духовке до готовности.

■ Готовое суфле полейте оставшимся растопленным маслом и подайте, оформив зеленью.

• Время приготовления 2 часа 15 минут •

ХАЧАПУРИ С ТВОРОГОМ

на 6 порций

для теста:

- масло сливочное 150 г
- творог 250 г
- сахар 1 ч. ложка
- яйцо 1 шт.
- мука пшеничная 260 г

для начинки:

- сыр твердый тертый 200 г
- сметана 1 ст. ложка
- чеснок 4 зубчика
- яйцо 1 шт.

■ Растопленное сливочное масло перемешайте с творогом, яйцом, сахаром, добавьте столько муки, чтобы получилось плотное тесто. Выдержите тесто в холодильнике 15–20 минут.

■ Все ингредиенты начинки смешайте.

■ Тесто раскатайте в две лепешки. Одну уложите в смазанную маслом форму, выложите на нее начинку, накройте второй лепешкой и защипните края.

■ Выпекайте хачапури в духовке при 180 °С до золотистого цвета.





• Время приготовления 40 минут •

ФИЛЕ ФАРШИРОВАННОЕ

на 4 порции

- мякоть говядины (вырезка) 600 г
- печенка говяжья 160 г
- сыр твердый 120 г
- масло топленое 4 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Мякоть говядины зачистите от пленки, разрежьте на 4 ломтика, отбейте, посолите, поперчите и обжарьте так, чтобы мясо оставалось внутри розовым. Отдельно обжарьте печенку, нарезанную на 4 тонких ломтика.

■ На обжаренные куски мяса положите по ломтику печенки, посыпьте сыром, соедините края мяса и сколите деревянной шпажкой. Запекайте в духовке 10 минут.

■ Подавайте с жареными или маринованными овощами.

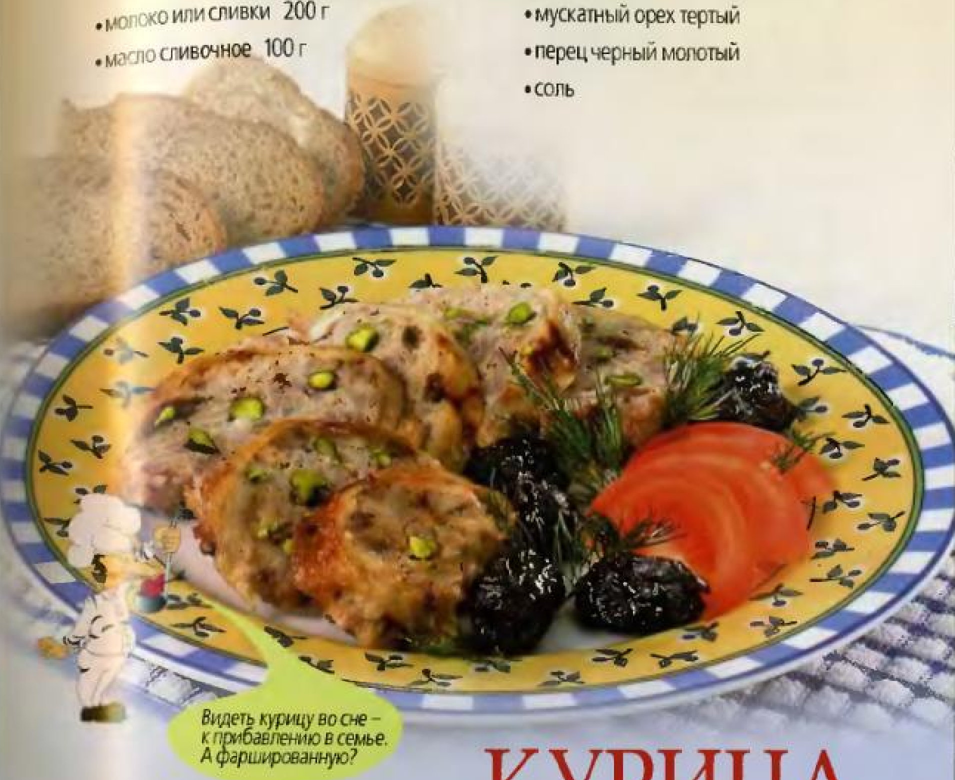




• Время приготовления 1 час 10 минут •

на 8 порций

- курица 1 шт. (1,4 кг)
- бульон 300 г
- хлеб пшеничный 100 г
- молоко или сливки 200 г
- масло сливочное 100 г
- яйцо 1 шт.
- чернослив без косточек 100 г
- фисташки 50 г
- мускатный орех тертый
- перец черный молотый
- соль



КУРИЦА ФАРШИРОВАННАЯ

■ Надрежьте кожу на тушке курицы со стороны спинки, снимите кожу. С костей снимите мякоть, пропустите ее через мясорубку, соедините с замоченным в молоке хлебным мякишем, вновь пропустите через мясорубку; затем вымешайте с размягченным маслом, яйцом, молоком, специями и солью, добавьте фисташки.

■ Массу выложите на кожу, разровняйте и сверните рулетом. Заверните рулет в пергамент, перевяжите. Варите в небольшом количестве бульона под крышкой на слабом огне 1–1,5 часа.

■ Готовый рулет выньте из бульона, полейте маслом и подрумяньте в духовке.

■ Подавайте с распаренным черносливом, оформите веточками зелени.

• Время приготовления 1 час 20 минут •

КУРИЦА ПО-АНГЛИЙСКИ

на 6 порций

- курица 1 шт. (1,3 кг)
- масло сливочное 100 г
- грибы 200 г
- лук репчатый 1 головка
- перец сладкий 1 шт.
- молоко 500 г
- крахмал 1 ч. ложка
- соль

■ Курицу разрубите на порции, посолите и обжарьте на масле, уложите в горшочки.

■ Грибы мелко порубите, лук и перец нарежьте кольцами.

■ К курице добавьте нарезанные грибы и овощи, залейте молоком и тушите в духовке до готовности.

■ В конце приготовления влейте крахмал, разведенный небольшим количеством воды, и прогрейте до загустения.



• Время приготовления 40 минут •

ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУРИЦЫ В ГОРШОЧКАХ





на 4 порции

- курица 1 шт. (1,5 кг)
- масло сливочное 100 г
- яйцо 1 шт.
- апельсин 1 шт.
- бульон куриный ½ стакана
- эстрагон или зелень петрушки рубленые 1 ст. ложка
- сок ½ лимона
- мускатный орех молотый
- перец черный молотый
- соль

■ Курицу посолите и поперчите, жарьте до готовности, часто переворачивая, остудите. Снимите с костей мякоть и пропустите через мясорубку.

■ Добавьте лимонный сок, специи, часть зелени, яйцо, масло и взбейте. Сформуйте из смеси шарики величиной с грецкий орех.

■ Выложите шарики в горшочки, добавьте бульон и запекайте фрикадельки в духовке 15 минут.

■ При подаче выложите их на листья салата и оформите дольками апельсина.

• Время приготовления 40 минут •





Утка с луком

на 8 порций

- утка 1 шт.
- лук репчатый мелкий 1–1,5 кг
- жир свиной 150 г
- вино белое сухое 100 г
- мука пшеничная 25 г
- перец черный молотый
- соль

■ Тушку посыпьте солью, перцем и обжарьте в жаровне до образования золотистой корочки. Добавьте немного горячей воды, вино и тушите.

■ Муку подсушите, помешивая, до появления запаха каленого ореха.

■ В конце тушения утки положите головки лука, а затем пассерованную муку, разведенную теплой водой, и тушите до готовности.

■ Готовую утку уложите на блюдо. Гарнируйте луком и залейте соусом, образовавшимся при тушении.

• Время приготовления 1 час •

Утиная грудка с соусом

на 4 порции

- филе утки 4 шт.
- портвейн белый 125 г
- бульон куриный 250 г
- капуста брюссельская 250 г
- апельсины 2 шт.
- мука пшеничная 3 ст. ложки
- масло сливочное 1 ст. ложка
- перец черный молотый
- соль

■ Утиное филе натрите солью и перцем и обжарьте. Слейте выделившийся жир, влейте вино, бульон и тушите в духовке 15 минут при 200 °С. Готовое филе выньте и нарежьте ломтиками.

■ Для соуса полученную при тушении жидкость доведите до кипения, добавьте подсушенную и разведенную частью бульона муку, посолите и поперчите.

■ Апельсины очистите, нарежьте ломтиками, обжарьте на масле. Кочанчики капусты разрежьте на четыре части, варите в подсоленной воде 5 минут, отвар слейте.

■ Подавайте филе с апельсинами, капустой и приготовленным соусом.



• Время приготовления 35 минут •

на 8 порций

- фарш говяжий 900 г
- масло сливочное 4 ст. ложки
- лук репчатый рубленый 2 стакана
- кабачки 400 г
- кетчуп 2 ст. ложки
- творог 250 г
- яйца 2 шт.
- перец черный и красный молотый
- соль

для теста:

- маргарин 250 г
- мука пшеничная 400 г
- майонез 200 г
- соль ½ ч. ложки

■ Из указанных ингредиентов замесите тесто и раскатайте его в виде круга. Выпекайте 15 минут при 175 °С.

■ Лук и нарезанные кубиками кабачки обжарьте на масле до образования золотистой корочки, добавьте фарш и жарьте все вместе до готовности. Посолите, поперчите, добавьте кетчуп.

■ Выложите мясную смесь на горячее тесто. Сверху уложите творог, смешанный с яйцами, посыпьте красным перцем, запекайте еще 25–30 минут.





Вот загадка, вот ответ. Это торт, но не десерт

МЯСНОЙ ТОРТ С ПРИПРАВАМИ

• Время приготовления 1 час •

на 4 порции

- курица 1½ кг
- мука пшеничная 100 г
- масло сливочное или маргарин 8 ст. ложек
- апельсин 1 шт.
- сок лимонный 60 г
- ликер апельсиновый 60 г
- мед 60 г
- соус соевый 1 ст. ложка
- морковь 1 шт.
- перец черный молотый ½ ч. ложки
- соль 1 ч. ложка



КУРИЦА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

■ Курицу разрежьте на порционные куски.

■ Смешайте муку с солью и перцем и запанируйте в полученной смеси кусочки курицы.

■ Растопите половину масла, смажьте им курицу и уложите ее в жаровню кожей вниз. Запекайте 30 минут при 180 °С.

■ С апельсина снимите цедру и мелко ее нашинкуйте.

■ Смешайте цедру с лимонным соком, ликером, медом, соевым соусом и растопленным оставшимся маслом. 2 столовые ложки смеси оставьте.

■ Кусочки курицы полейте медово-масляной смесью и запекайте, поливая маслом из жаровни, еще 30 минут.

■ Морковь запеките целиком и полейте оставленной смесью, подавайте вместе с курицей. Оформите по желанию.

• Время приготовления 1 час 20 минут •

УТКА В МЕДОВОМ СОУСЕ

на 6 порций

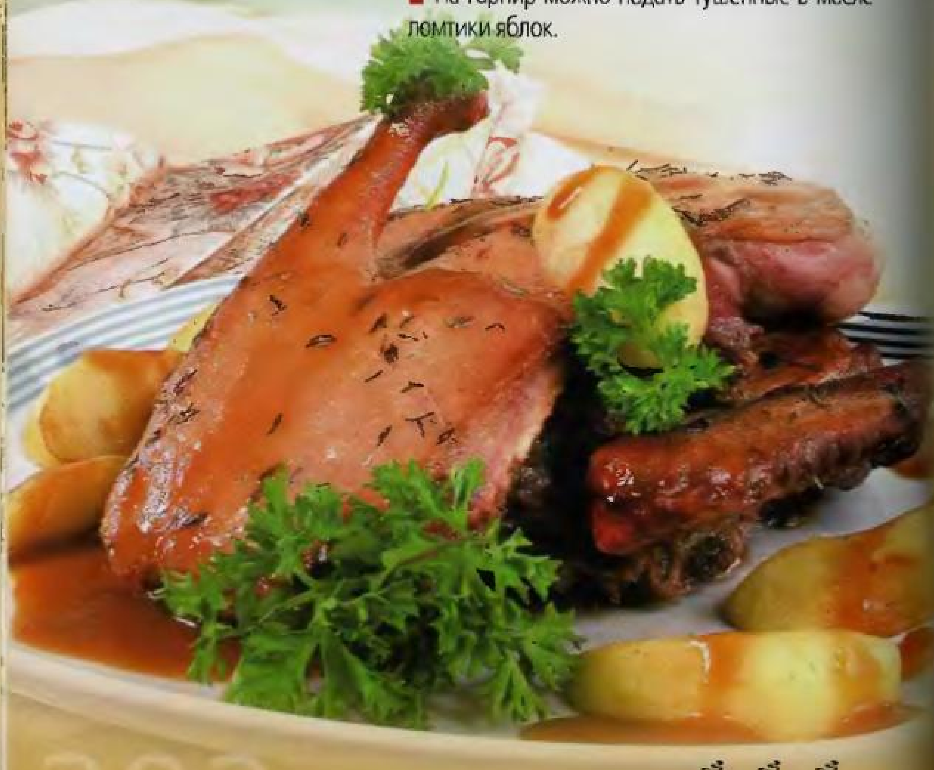
- утка 1 шт. (1,5 кг)
- мед 2 ст. ложки
- лук репчатый 100 г
- вино белое сухое 50 г
- вода 1 стакан
- тимьян сушеный молотый 1–2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Утку посолите, поперчите, положите в гусятницу и жарьте, посыпав тимьяном, без добавления жира до готовности. Выньте утку и слейте вытопившийся жир.

■ Положите в гусятницу мед, мелко нарезанный лук, прогрейте его на слабом огне до золотистого цвета, разведите вином и водой, проварите 5 минут. Соус процедите.

■ Нарежьте утку порционными кусками, выложите на подогретые тарелки, полейте соусом. Оформите зеленью.

■ На гарнир можно подать тушенные в масле ломтики яблок.



• Время приготовления 2 часа •

ЖАРЕНЫЕ ЦЫПЛЯТА С МИНДАЛЕМ





на 4 порции

- цыплята 2 шт.
- лимон 1 шт.
- чеснок 1 головка
- масло сливочное 100 г
- миндаль 100 г
- картофель молодой 500 г

■ Нашпигуйте тушки цыплят зубчиками чеснока. Лимон разрежьте пополам, поместите внутрь. Смажьте тушки цыплят половиной сливочного масла и запекайте в духовке 1,5 часа. Поливайте жиром время от времени. За 15 минут до окончания приготовления присыпьте ошпаренными и очищенными орехами.

■ Выложите цыплят на блюдо, вокруг положите жареный картофель, а сверху — орехи. Оформите зеленью.

• Время приготовления 1 час 50 минут •

ЦЫПЛЕНОК С РИСОМ И ФРУКТАМИ

на 6 порций

- цыплята 6 шт.

для начинки:

- портвейн 1 стакан
- изюм без косточек 125 г
- курага 125 г
- масло оливковое 2 ст. ложки
- лук репчатый 1 головка
- корень сельдерея 20 г
- орегано молотое 1 ч. ложка
- базилик рубленый 1 ч. ложка
- рис вареный 200 г
- бульон куриный 1 стакан
- цедра тертая и сок 2 апельсинов
- орехи грецкие рубленые 50 г

■ Для приготовления начинки смешайте портвейн, изюм, мелко нарезанную курагу и оставьте на 15 минут. Мелко нарезанный лук и сельдерей обжарьте на масле. Добавьте рис, половину цедры и сока апельсинов, влейте бульон. Тушите до впитывания всей жидкости.

■ Изюм и курагу, сцедив портвейн, добавьте в рис вместе с грецкими орехами, зеленью и прогревайте 2 минуты. Охладите.

■ Цыплят посолите, поперчите, нафаршируйте начинкой. Из оставшейся начинки сформуйте шарики.

■ Положите цыплят вместе с шариками на противень, смазанный маслом, сбрызните соком с цедрой и портвейном. Жарьте 50 минут при 180 °С.



• Время приготовления 1 час 5 минут •

КУРИЦА ПО-МЕКСИКАНСКИ



на 4 порции

- курица 1 шт. (1,4 кг)
- мука пшеничная 3 ст. ложки
- паприка молотая ½ ч. ложки
- масло подсолнечное 2 ч. ложки
- лук репчатый рубленый 1 головка
- перец чили красный без семян 1 шт.
- семена тмина молотые ½ ч. ложки
- орегано рубленое ½ ч. ложки
- бульон куриный 1½ стакана
- перец сладкий 1 шт.
- соль

■ Курицу разрежьте на порционные куски, снимите с них кожу. Смешайте муку, паприку и соль. Запанируйте курицу в этой смеси. Обжарьте на масле. Добавьте лук и чили, жарьте 5 минут.

■ Добавьте, помешивая, орегано и тмин. Влейте бульон и тушите до готовности. Сладкий перец, нарезанный кольцами, обжарьте на масле.

■ При подаче курицу и перец полейте соусом, образовавшимся при тушении, оформите дольками лайма и чили, нарезанным кольцами.

• Время приготовления 1 час 35 минут •

на 4 порции

для теста:

- мука пшеничная 250 г
- молоко 500 г
- яйца 4 шт.
- масло топленое 2 ст. ложки
- соль

для начинки:

- сыр твердый тертый 250 г
- молоко 200 г
- бульон мясной 250 г
- бекон 80 г
- лук репчатый 1 головка
- сливки густые 3 ст. ложки
- масло сливочное 2 ст. ложки
- мука пшеничная 1½ ст. ложки
- мускатный орех тертый ¼ ч. ложки
- перец белый молотый





БЛИНЧИКИ С СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ

■ Для теста яйца взбейте с солью, добавьте муку, молоко, перемешайте. Выпекайте блинчики, смазывая сковороду топленым маслом, до образования золотистой корочки с обеих сторон.

■ Для начинки лук и бекон нарежьте мелкими кубиками и обжарьте на столовой ложке сливочного масла, добавьте муку и жарьте еще 5 минут. Массу слегка охладите, добавьте специи, бульон и молоко, тушите 7 минут. Влейте сливки, положите 200 г сыра, хорошо перемешайте и доведите смесь до кипения.

■ На каждый блинчик положите начинку и скатайте его рулетиком. Рулетики уложите в смазанную маслом форму в один ряд, сверху разложите кусочки сливочного масла, посыпьте сыром и запекайте в духовке 15 минут при 180 °C.

• Время приготовления 50 минут •

ЯИЧНЫЕ БЛИНЧИКИ С КРЕВЕТКАМИ

на 2 порции

- яйца 4 шт.
- креветки очищенные 100 г
- лук репчатый 1 головка
- крахмал 1 ст. ложка
- бульон куриный ½ стакана
- вино красное 3 ст. ложки
- масло растительное 4 ст. ложки
- соль

■ Креветок промойте и перемешайте с нашинкованным луком, вином, посолите.

■ Яйца взбейте и испеките из них на раскаленной сковороде, смазанной маслом, 8 блинчиков.

■ В блинчики заверните подготовленных креветок и варите на водяной бане 15 минут.

■ Для соуса куриный бульон доведите до кипения, добавьте разведенный небольшим количеством воды крахмал, еще раз доведите до кипения.

■ При подаче полейте блинчики приготовленным горячим соусом и оформите зеленью.



• Время приготовления 45 минут •



на 4 порции

- мука пшеничная 150 г
- яйца 2 шт.
- пиво светлое 2 стакана
- молоко 3 ст. ложки
- масло растительное 2 ст. ложки
- грибы 100 г
- масло топленое 1 ст. ложка
- сахар ½ ч. ложки

■ Из муки, молока, пива, яиц, соли, сахара, растительного масла приготовьте жидкое тесто.

■ Добавьте в него мелко нарезанные грибы и перемешайте.

■ Выпекайте блинчики на хорошо разогретой сковороде, смазывая ее топленым маслом.

■ Подавайте блинчики со сметаной.

• Время приготовления 40 минут •





ГРИБНЫЕ БЛИНЧИКИ

на 6 порций

- грибы 800 г
- масло сливочное 1 ст. ложка
- зелень укропа рубленая 2 ст. ложки
- сыр твердый тертый 2 ст. ложки
- сметана 2 ст. ложки
- сухари панировочные 4 ст. ложки
- перец черный молотый

для теста:

- мука пшеничная 2 стакана
- молоко 2 стакана
- яйца 2 шт.
- сода пищевая ½ ч. ложки
- масло растительное 1 ст. ложка
- соль





БЛИНЧИКИ ФАРШИРОВАННЫЕ

■ Грибы мелко нарежьте, обжарьте на сливочном масле, посолите, поперчите. Добавьте зелень и перемешайте.

■ Из муки, яиц и молока замесите жидкое тесто. Добавьте соль, соду, растительное масло и перемешайте. Испеките блинчики, подрумянивая их с одной стороны.

■ На подрумяненную сторону блинчиков разложите грибы. Сверните блинчики конвертиками, уложите в форму, смазанную маслом и посыпанную ½ сухарей. Смажьте сметаной, посыпьте сыром, смешанным с оставшимися сухарями, и запекайте при 220 °С до образования золотистой корочки.

■ Отдельно к блинчикам подайте сметану.

• Время приготовления 50 минут •

ПИРОЖКИ БЛИНЧАТЫЕ ВО ФРИТЮРЕ



на 10 порций

- мука пшеничная 2 стакана
- вода 5 стаканов
- масло сливочное 50 г
- сахар 1 ст. ложка
- яйца 3 шт.
- масло растительное 2 ст. ложки
- сухари панировочные 1 стакан
- лук репчатый 1 головка
- фарш мясной 400 г
- жир кулинарный для фритюра 400 г
- соль

■ Для теста в теплой воде растворите сахар и соль, добавьте растопленное масло, 1 яйцо, муку и все тщательно перемешайте.

■ Лук нарежьте кубиками, добавьте в фарш, посолите и перемешайте.

■ На сковороде, смазанной маслом, выпекайте блинчики, подрумянивая одну сторону.

■ Уложите фарш на поджаренную сторону. Сверните блинчики в виде прямоугольного пирожка, смочите в яйцах, запанируйте в сухарях и жарьте во фритюре, затем прогрейте в духовке 5–7 минут.



• Время приготовления 50 минут •



на 4 порции

для теста:

- мука пшеничная 200 г
- молоко 500 г
- яйцо 1 шт.
- масло растительное 1 ст. ложка
- сахар 15 г
- соль

для фарша:

- печенка куриная 250 г
- сметана 50 г
- масло сливочное 40 г
- лук репчатый 1 головка
- яйца вареные 4 шт.
- перец черный молотый



КАРАВАЙ ИЗ БЛИНЧИКОВ С ПЕЧЕНКОЙ

■ Яйцо взбейте с солью и сахаром. Добавьте молоко и муку, замесите тесто и испеките блинчики, поджаривая их с обеих сторон.

■ Лук измельчите, обжарьте на масле, добавьте мелко нарезанную печенку, жарьте все вместе еще несколько минут. Добавьте в фарш рубленые яйца, сметану, перемешайте, посолите, поперчите.

■ Глубокую форму смажьте маслом и уложите в нее блинчики, перекладывая их фаршем.

■ Запекайте каравай в духовке 30 минут и подавайте, выложив на блюдо.

• Время приготовления 1 час 10 минут •

на 6 порций

для блинчиков:

- мука пшеничная 1 стакан
- грибы соленые или маринованные 600 г
- корейка копченая 100 г
- лук репчатый 1 головка
- крахмал 1 ст. ложка
- молоко 1 стакан
- яйца 2 шт.
- масло растительное 2 ст. ложки
- соль

для крема:

- сыр плавленый мягкий 200 г
- масло сливочное 2 ст. ложки
- зелень укропа рубленая 1 ст. ложка
- перец красный молотый

Грибы, лук и корейку пропустите через мясорубку и обжаривайте на части растительного масла 10–15 минут.

Из муки, крахмала, молока и яиц замесите тесто, добавьте в него грибную массу, посолите и перемешайте. Выпекайте блинчики на раскаленной сковороде, смазывая ее оставшимся растительным маслом.

Для крема сыр взбейте с размягченным сливочным маслом, добавьте зелень и перец.

Уложите блинчики стопкой, прослоив сырным кремом, и запекайте 5–7 минут в духовке.

Подавайте торт горячим, оформив солеными грибами и веточками зелени.

ТОРТ ИЗ БЛИНЧИКОВ С ГРИБАМИ





Время приготовления 50 минут

10 порций

для теста:

- мука пшеничная 2 стакана
- молоко 2 стакана
- яйца 3 шт.
- сахар 1 ст. ложка
- сода пищевая на кончике ножа
- соль

для фарша:

- филе морского окуня 500 г
- лук репчатый 1 головка
- маргарин 2 ст. ложки
- лук зеленый рубленый 1 ст. ложка
- перец черный молотый



БЛИНЧИКИ С РЫБНЫМ ФАРШЕМ



Яйца смешайте с сахаром и солью, разведите стаканом молока, всыпьте муку, хорошо перемешайте, затем добавьте остальное молоко и соду.

Выпекайте блинчики на сковороде среднего размера, не переворачивая.

Филе рыбы пропустите вместе с луком через мясорубку, добавьте немного воды, соль и припустите до готовности, добавьте зеленый лук, перец, хорошо перемешайте.

На обжаренную сторону блинчиков положите фарш, сверните их в виде плоских пирожков.

Блинчики поджарьте на маргарине с обеих сторон до образования золотистой корочки.

При подаче полейте растопленным маслом.

Время приготовления 50 минут



на 10 порций

для теста:

- мука пшеничная 200 г
- молоко 500 г
- яйца 2 шт.
- сахар 10 г
- соль

для фарша:

- печенка говяжья 500 г
- лук репчатый 200 г
- масло растительное 100 г
- яйца 2 шт.
- зелень петрушки рубленая 3 ст. ложки
- перец черный молотый

БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ С ПЕЧЕНКОЙ



■ Яйца разотрите с солью и сахаром, добавьте ½ нормы молока, всыпьте муку и взбивайте в однородную массу, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое тесто процедите. Выпекайте блинчики на смазанной маслом сковороде.

■ Печенку нарежьте мелкими кубиками и обжарьте до готовности. Отдельно обжарьте мелко нарезанный лук, охладите. Печенку посолите, поперчите, пропустите через мясорубку вместе с луком, добавьте взбитые яйца, зелень, перемешайте.

■ Блинчики уложите один на другой, прослаивая фаршем, полейте маслом и запекайте 20 минут.

• Время приготовления 1 час •

ЗАПЕЧЕННЫЕ БЛИНЧИКИ





на 2 порции

для теста:

- мука пшеничная 60 г
- яйцо 1 шт.
- сливки ¼ стакана
- молоко ½ стакана
- масло сливочное 3 ст. ложки
- соль

для начинки:

- творог 120 г
- яйцо 1 шт.
- ветчина 50 г
- сыр твердый 50 г
- мускатный орех тертый
- перец черный молотый

■ Приготовьте жидкое тесто, взбив яйцо, молоко, сливки, соль и муку. Выдержите час и выпекайте тонкие блинчики на смазанной маслом раскаленной сковороде.

■ Для начинки в протертый творог добавьте яйцо, мускатный орех, перец, рубленую зелень и хорошо перемешайте.

■ Начинку разложите на блинчики и сверните их рулетиками. Блинчики уложите в смазанную маслом форму, посыпьте нарезанной ломтиками ветчиной, тертым сыром и запекайте в духовке до образования золотистой корочки.

■ При подаче посыпьте зеленью.

• Время приготовления 50 минут •

МАНТЫ

на 4 порции

- мука пшеничная 250 г
- вода для теста 100 г
- вода для фарша 70 г
- яйцо 1 шт.
- мякоть баранины 100 г
- сало курдючное 100 г
- лук репчатый 1 головка
- перец черный молотый
- соль

■ Из муки, воды, яйца и соли замесите крутое тесто и выдержите его 15 минут, завернув в пищевую пленку.

■ Тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте квадратами 10×10 см.

■ Мясо пропустите через мясорубку вместе с салом и луком, приправьте и разведите холодной водой.

■ На квадраты теста уложите по столовой ложке фарша и сформуйте манты.

■ Смажьте решетки специальной кастрюли жиром, уложите на них манты и варите на пару 40–45 минут.

■ Готовые манты подайте на большом блюде, посыпав перцем. Отдельно в соуснике подайте сметану.





• Время приготовления 1 час 20 минут •

ПИРОЖКИ С МЯСОМ И КАРТОФЕЛЕМ





на 4 порции

- мука пшеничная 400 г
- молоко 100 г
- яйцо 1 шт.
- мякоть баранины 500 г
- лук репчатый 1 головка
- картофель 4 шт.
- бульон мясной
- перец черный молотый
- соль

■ Из муки, молока, яйца и соли замесите тесто, разделайте его на кусочки и раскатайте сочни.

■ Мясо и картофель нарежьте мелкими кубиками, лук мелко порубите. Все соедините и приправьте по вкусу.

■ На каждый сочень уложите горкой начинку, края соберите в складочки и защипните, оставив отверстие.

■ Выпекайте пирожки при 200 °С, периодически подливая в них через отверстия бульон.

• Время приготовления 40 минут •

на 4 порции

- филе рыбы 500 г
- лук репчатый 1 головка
- перец сладкий 2–3 шт.
- пюре томатное 2 ст. ложки
- чеснок 2–3 зубчика
- мука пшеничная 2 ст. ложки
- масло растительное 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Филе рыбы нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите, обваляйте в муке и обжарьте на масле.

■ Лук нарежьте кольцами и обжарьте на масле. Добавьте сладкий перец, нарезанный соломкой, и томат, жарьте все вместе 15 минут.

■ Обжаренные овощи выложите в сотейник, влейте немного воды и доведите до кипения. Затем положите куски рыбы, добавьте чеснок, растертый с солью, и тушите до готовности.

■ При подаче рыбу гарнируйте отварным картофелем или рассыпчатым рисом. Оформите зеленью.



РЫБА, ТУШЕННАЯ С ЧЕСНОКОМ



• Время приготовления 50 минут •

на 8 порций

для теста:

- мука пшеничная 3 стакана
- вода 1 стакан
- масло растительное 2–3 ст. ложки
- соль

для фарша:

- мидии вареные 500 г
- лук репчатый 1 головка
- масло растительное 1 ст. ложка
- перец черный молотый



ПЕЛЬМЕНИ С МИДИЯМИ

■ Мидий мелко порубите и обжарьте на масле вместе с нарезанным кубиками луком. Добавьте соль и перец, охладите.

■ Из указанных ингредиентов замесите тесто.

■ Раскатайте тесто в жгут, нарежьте маленькими кусочками и раскатайте из них сочни. На каждый сочень положите фарш, сформуйте пельмени.

■ Отварите пельмени в подсоленной воде и подавайте с растительным маслом.

• Время приготовления 1 час •

на 3 порции

- творог 500 г
- мука пшеничная ½ стакана
- яйцо 1 шт.
- сахар 2 ст. ложки
- соль



■ Творог протрите через сито, добавьте муку, яйца, сахар, соль и перемешайте до получения однородной массы.

■ Творожную массу раскатайте в пласт толщиной 1–2 см и нарежьте полосками шириной 2,5 см, которые нарежьте кусочками прямоугольной или треугольной формы.

■ Вареники варите в подсоленной воде, пока они не всплывут. Подавайте с маслом, сметаной или сахаром.

ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ



• Время приготовления 35 минут •

на 6 порций

для теста:

- мука пшеничная 300 г
- молоко 90 г
- яйцо 1 шт.
- соль

для начинки:

- творог 600 г
- яйцо 1 шт.
- семена тмина молотые 1 щепотка
- соль





ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ И ТМИНОМ

- Из муки, яйца, молока и соли замесите тесто.
- Творог соедините с яйцом, тмином, солью и перемешайте.
- Тесто раскатайте в тонкий пласт и вырежьте сочни формочкой.
- Сформуйте вареники с творогом.
- Варите вареники в кипящей подсоленной воде 6–8 минут при умеренном кипении.
- Готовые вареники выньте шумовкой и полейте сметаной.

• Время приготовления 50 минут •

МИНИ-ПИЦЦЫ



на 8 порций

- батон багет 16 ломтиков
- ветчина 350 г
- колбаса копченая 350 г
- масло сливочное 40 г
- майонез 8 ст. ложек
- помидоры мелкие 8 шт.
- сыр твердый тертый 160 г
- оливки фаршированные 16 шт.
- перец сладкий 1 шт.
- тимьян сушеный молотый 2 ч. ложки
- перец красный молотый 1 щепотка

■ Из ломтиков хлеба вырежьте кружочки диаметром 5–6 см, смажьте их маслом и посыпьте тимьяном.

■ Ветчину и колбасу нарежьте соломкой, помидоры – кружочками, перец – квадратиками.

■ Разложите на ломтики хлеба помидоры, ветчину, колбасу, перец и оливки, нарезанные кружочками. Сверху посыпьте молотым перцем, нанесите полосками майонез и посыпьте сыром. Уложите мини-пиццы на противень, покрытый пергаментом, и выпекайте 8 минут при 220 °С.

• Время приготовления 25 минут •

ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И СЫРОМ

на 4 порции

для теста:

- мука пшеничная 200 г
- дрожжи быстродействующие 10 г
- молоко 100 г
- сахар ½ ч. ложки
- соль ½ ч. ложки

для начинки:

- цыпленок вареный 1 шт.
- яйца вареные 4 шт.
- картофель вареный 3 шт.
- морковь вареная 2 шт.
- яблоки 2–3 шт.
- масло оливковое 40 г
- сыр твердый тертый 100 г
- майонез 4 ст. ложки

■ Приготовьте дрожжевое тесто из указанных продуктов. Раскатайте лепешку и выложите на противень, смазанный маслом. Дайте расстояться 15–20 минут.

■ Мякоть цыпленка нарежьте и разделите на три части. Картофель и морковь нарежьте кружочками. Яблоки очистите и мелко нарежьте.

■ На тесто выложите одну часть куриного мяса тонким слоем, сверху – нарезанные яйца, затем – картофель и морковь. Снова порцию мяса, яблоки и третью часть куриного мяса. Каждый слой промажьте майонезом. Посыпьте сыром и полейте маслом.

■ Выпекайте пиццу 25–30 минут.



• Время приготовления 1 час •

ПИЦЦА «КАЛАБРИЙСКАЯ»

на 8 порций

- тесто дрожжевое для пиццы 500 г

для начинки:

- помидоры 500 г
- масло растительное 100 г
- сыр твердый тертый 50 г
- рыба консервированная в собственном соку 150 г
- чеснок 1 зубчик
- базилик рубленый 2 ст. ложки

■ Тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см и выложите в смазанную маслом форму, сделав бортики высотой 2–3 см.

■ Помидоры ошпарьте и, сняв кожицу, порубите и потушите в масле с рублеными чесноком и базиликом. Добавьте измельченную рыбу, перемешайте и выложите на тесто. Сверху посыпьте тертым сыром и зеленью.

■ Выпекайте 20 минут в горячей духовке.





• Время приготовления 35 минут •

ПИЦЦА С ЛУКОМ И ВЕТЧИНОЙ



на 10 порций

- тесто пресное для пиццы 800 г

для начинки:

- лук репчатый сладкий 4–5 головок
- сметана 200 г
- ветчина 100 г
- сыр твердый тертый 75 г
- сливки 125 г
- чеснок 1 зубчик
- зелень петрушки 1 пучок
- масло растительное 7 ст. ложек
- орехи кедровые 2 ст. ложки
- семена тмина 1 ч. ложка
- перец черный молотый
- соль

■ Тесто раскатайте и уложите, сформовав бортик, на смазанный маслом противень.

■ Для начинки лук нарежьте соломкой, обжарьте на 2 столовых ложках масла, посолите и поперчите.

■ Чеснок порубите, добавьте сыр, тмин, рубленую зелень, орехи, оставшееся масло, взбитые сметану и сливки. Приготовленную массу соедините с луком.

■ Выложите начинку на тесто, посыпьте нарезанной соломкой ветчиной и выпекайте пиццу 30–40 минут при 200 °С.

• Время приготовления 50 минут •

Пицца с курицей и майонезом

на 4 порции

- тесто дрожжевое для пиццы 400 г

для начинки:

- цыпленок вареный 1 шт.
- помидоры 3–4 шт.
- морковь 2 шт.
- лук репчатый ½ головки
- масло сливочное 50 г
- сыр твердый тертый 50 г
- майонез 120 г
- чеснок 2–3 зубчика
- перец сладкий 1 шт.

■ Тесто раскатайте в лепешку.

■ Порубите лук и морковь, обжарьте в масле и выложите на тесто.

■ Мякоть цыпленка отделите от костей, нарежьте и выложите на пиццу. Сверху разложите нарезанные помидоры и перец.

■ Смешайте майонез с рубленым чесноком и смажьте пиццу, посыпьте сыром.

■ Выпекайте пиццу около 20 минут.





• Время приготовления 40 минут •

Пицца с куриной печенкой





на 4 порции

- тесто дрожжевое для пиццы 300 г

для начинки:

- печенка куриная 300 г
- помидоры 2 шт.
- маслины без косточек 3 ст. ложки
- лук репчатый 2 головки
- масло сливочное 80 г
- майонез 4 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Для начинки печенку нарежьте кусочками, лук и половину маслин – кольцами. Обжарьте на сливочном масле лук до золотистого цвета, добавьте печенку и жарьте еще 12–15 минут, перемешайте.

■ Тесто раскатайте и выложите на смазанный маслом противень, положите начинку, на нее – помидоры, нарезанные кружочками, смажьте майонезом и оформите маслинами. Выпекайте 20–25 минут.

■ При подаче пиццу посыпьте зеленью.

• Время приготовления 45 минут •

ПИРОЖКИ С МЯСОМ

на 10–15 шт.

для теста:

- мука пшеничная 750 г
- маргарин 375 г
- яйцо 1 шт.
- соль 15 г

для фарша:

- мякоть свинины 400 г
- мякоть телятины или говядины 400 г
- чеснок растертый 2 зубчика
- лук репчатый 1 головка
- коньяк 1 рюмка
- зелень петрушки рубленая
- перец черный молотый
- соль

■ Из указанных ингредиентов замесите тесто и выдержите 2 часа в холодильнике.

■ Мясо и лук пропустите через мясорубку, приправьте по вкусу, добавьте петрушку и коньяк. Перемешайте.

■ Тесто раскатайте в пласт, вырежьте кружки, уложите на них фарш и сформуйте пирожки.

■ Уложите пирожки на противень и испеките в духовке.



• Время приготовления 2 часа 40 минут •

ПИРОЖКИ С КУРИЦЕЙ

на 12 шт.

- филе куриное 800 г
- шампиньоны 200 г
- сыр твердый 120 г
- лук репчатый 1 головка
- зелень рубленая 1 ст. ложка
- маргарин 1 ст. ложка
- кубик бульонный 1 шт.
- сок 1 лимона
- перец черный молотый

для теста:

- яйца 2 шт.
- мука пшеничная 350 г
- маргарин 170 г
- вода холодная 4–6 ч. ложек
- семена кунжута 1 ст. ложка
- маргарин для смазывания 1 ч. ложка
- соль



■ Филе сварите с добавлением воды, лимонного сока, бульонного кубика. Выньте филе, уварите бульон до половины объема и добавьте рубленый лук, маргарин и нашинкованные грибы. Тушите 15 минут, охладите. Филе нарежьте кубиками, соедините с луком, грибами, тертым сыром, зеленью, перцем.

■ Для теста муку смешайте с солью, порубите с маргарином, чтобы получилось тесто, напоминающее хлебные крошки. Добавьте 1 яйцо и воду, замесите тесто, накройте и охлаждайте 30 минут.

■ Тесто поделите на 12 кусочков и раскатайте из них кружочки. На середину каждого положите начинку, края кружочков смажьте яйцом и соедините.

■ Пирожки смажьте яйцом и посыпьте кунжутом. Выпекайте 20 минут при 220 °C.

• Время приготовления 1 час 50 минут •

ПИРОГ РЫБНЫЙ ПО-МИЛАНСКИ



на 4 порции

- филе рыбы 500 г
- сыр твердый 70 г
- молоко 250 г
- яйца 2 шт.
- мука пшеничная 1 ст. ложка
- маргарин 1 ст. ложка
- пюре томатное 2 ст. ложки
- масло растительное 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Муку спассеруйте на растопленном маргарине, слегка охладите и разведите молоком, проварите соус 5 минут, слегка охладите. Добавьте томатное пюре и тертый сыр. Посолите, поперчите. Взбейте яичные желтки, подмешайте их к соусу.

■ Рыбное филе нарежьте кубиками, обжарьте на масле и залейте их соусом. Затем добавьте взбитые яичные белки, аккуратно перемешайте. Выложите массу в форму, смазанную маслом, и выпекайте пирог до образования золотистой корочки.

■ При подаче оформите ломтиками лимона и зеленью.

• Время приготовления 45 минут •



ПИРОГ СЫРНЫЙ С БЕКОНОМ

на 8 порций

- мука пшеничная 200 г
- масло сливочное 150 г
- сухари панировочные 3 ст. ложки
- сыр твердый 250 г
- бекон 150 г
- перец сладкий 1 шт.
- яйца 4 шт.
- сметана 125 г
- зелень петрушки рубленая 4 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Муку разотрите с маслом в крошку, влейте 3 столовые ложки воды с солью и замесите тесто. Выдержите его в холодильнике 30 минут.

■ Для начинки бекон, сыр, перец нарежьте мелкими кубиками, добавьте зелень, яйца, взбитые со сметаной, соль и перец и перемешайте.

■ Тесто раскатайте и выложите в форму, смазанную маслом, сформуйте бортики, посыпьте сухарями и выложите начинку.

■ Выпекайте пирог 40 минут при 220 °С.



• Время приготовления 1 час плюс охлаждение •

на 8–10 порций

- тесто слоеное 1 кг
- яичный желток 1 шт.

для начинки:

- рыба консервированная в собственном соку 400 г
- лук репчатый 1 головка
- кинза или базилик 1 пучок
- зелень петрушки 1 пучок
- перец сладкий 1 шт.
- рис вареный 200 г
- масло растительное 80 г
- яйцо 1 шт.
- перец черный молотый
- соль

■ Для начинки лук и сладкий перец мелко нарежьте, обжарьте на части масла до размягчения, охладите. Рыбу освободите от заливки, разомните, смешайте с рисом, луком, сладким перцем и рубленой зеленью, посолите, поперчите. Добавьте яйцо и оставшееся масло, хорошо перемешайте.

■ Тесто раскатайте в прямоугольный пласт толщиной 0,5 см, разрежьте его пополам и уложите одну половину на слегка смоченный водой противень. Сверху выложите начинку продолговатой горкой, смажьте тесто вокруг нее взбитым желтком. Закройте фарш полосками теста, нарезанными из второго пласта, прижимая края полосок к бортикам пирога.

■ Смажьте полоски желтком, стараясь не задевать края, чтобы они не слиплись. Выпекайте в духовке до образования румяной корочки.





ПИРОГ СЛОЕНЫЙ С РЫБОЙ

• Время приготовления 50 минут •

ПИРОГ С МЯСОМ





на 10–12 порций

- тесто дрожжевое 1 кг

для начинки:

- мякоть говядины 1,5 кг
- масло топленое 150 г
- лук репчатый 2 головки
- перец черный молотый
- соль

■ Для начинки лук и мясо пропустите через мясорубку, положите масло, посолите и поперчите. Полученный фарш слегка обжарьте при помешивании, затем добавьте воды столько, чтобы она покрыла мясо на два пальца. Тушите под крышкой на среднем огне, помешивая, до выкипания воды. Охладите.

■ Раскатайте тесто в два пласта. Один пласт уложите на смазанный жиром противень, выложите на него начинку и накройте ее вторым пластом, края подверните под нижний слой теста. Дайте расстояться в теплом месте, затем выпекайте в духовке при средней температуре.

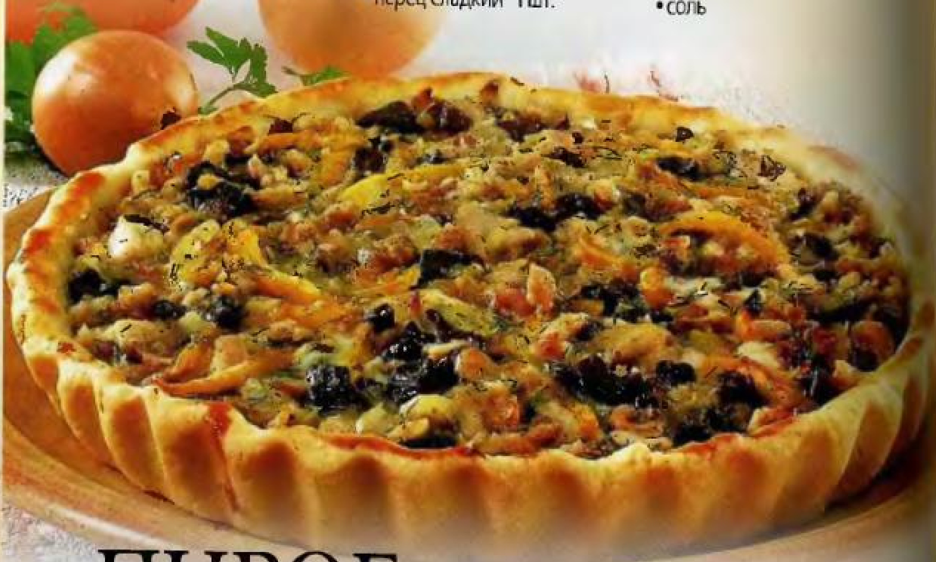
• Время приготовления 1 час 20 минут •

ПИРОГ С КУРИЦЕЙ

на 8 порций

для теста:
- мука пшеничная 250 г
- маргарин 125 г
- вода холодная 50 г
- соль ½ ч. ложки

для начинки:
- курица 1 шт.
- грибы 300 г
- лук репчатый 1 головка
- масло сливочное 80 г
- перец сладкий 1 шт.
- яйцо 2 шт.
- сливки 50 г
- зелень укропа 1 пучок
- мускатный орех тертый
- соль



■ Порубите муку, соль и маргарин, чтобы полученная масса напоминала хлебные крошки, добавьте воду и замесите тесто. Скатайте его в шар и выдержите в холодильнике 30 минут.

■ Тушку курицы натрите солью, обжарьте до готовности, охладите, снимите мякоть с костей и нарежьте ее соломкой.

■ Лук также нарежьте соломкой и обжаривайте на масле 5 минут. Затем добавьте нарезанные соломкой грибы и сладкий перец и жарьте при помешивании до готовности. Соедините с курицей, рубленой зеленью, посолите, заправьте мускатным орехом, перемешайте.

■ Тесто раскатайте, выложите в смазанную маслом форму, наколите в нескольких местах вилкой и запекайте 20 минут при 200 °C.

■ На выпеченную основу пирога уложите начинку, залейте смесью яиц со сливками, посолите и выпекайте еще 20 минут.

• Время приготовления 1 час 50 минут •

ПИРОГ С КУРИНЫМ ПАШТЕТОМ

на 6 порций
- тесто слоеное 600 г

для начинки:
- курица 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- булка городская ½ шт.
- молоко 1 стакан
- яйца 2 шт.
- шампиньоны нарезанные 2–3 ст. ложки
- сливки ½ стакана
- масло сливочное 100 г
- масло растительное 1 ст. ложка
- мускатный орех тертый
- зелень петрушки и укропа 1 пучок
- перец черный молотый
- соль

■ Для начинки куриную тушку промойте, посолите и жарьте в духовке до готовности. Затем охладите, отделите мякоть от костей и пропустите ее через мясорубку. В фарш добавьте мелко нарезанный и пассерованный лук, рубленую зелень, размоченную в молоке булку, сливочное масло, яйца, соль, перец, мускатный орех, перемешайте.

■ Слоеное тесто разделите на две части и раскатайте каждую в пласт. Один пласт теста выложите в форму, сверху уложите фарш и тушеные со сливками шампиньоны. Накройте вторым пластом теста, края защипните. Сверху сделайте отверстие, смажьте поверхность взбитым яйцом. Выпекайте пирог 45 минут при 230 °C.





• Время приготовления 2 часа •

на 6–8 порций

для теста:

- мука пшеничная 250 г
- маргарин 125 г
- масло растительное 1 ст. ложка
- соль

для начинки:

- яйца 4 шт.
- любисток 10 листьев
- зелень петрушки 1 пучок
- зелень укропа 1 пучок
- лук зеленый 5–6 перьев
- сметана 4 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Для теста муку смешайте с маслом, солью и нарезанным мелкими кусочками маргарином. Добавляя понемногу воду, замесите тесто. Скатайте его в шар, заверните в пленку и выдержите в холодильнике 30 минут.

■ Для начинки лук и зелень мелко порубите. Яйца взбейте со сметаной, соедините с луком и зеленью, посолите, поперчите.

■ Тесто раскатайте и, уложив в смазанную маслом форму, наколите вилкой. Выпекайте 10 минут при 210 °С.

■ Затем основу пирога достаньте из духовки, уложите на нее начинку и выпекайте пирог еще полчаса, уменьшив нагрев до 180 °С.

ПИРОГ С ЗЕЛЕНЬЮ





КУЛЕБЯКА ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА



на 6–8 порций

- тесто слоеное 1 кг
- яйцо 1 шт.

для начинки:

- капуста белокочанная 1 кг
- маргарин 3–4 ст. ложки
- яйца вареные 2–3 шт.
- сол…



■ Для начинки капусту нашинкуйте и бланшируйте 5–7 минут, затем откиньте на дуршлаг, охладите. Добавьте рубленые яйца, маргарин, посолите и перемешайте.

■ Тесто раскатайте в пласт по длине противня, толщиной 5 мм. На середину горкой уложите начинку, края пласта соедините и защипните. Кулебяку уложите швом вниз на противень, смоченный холодной водой.

■ Оформите кулебяку фигурками из теста, смажьте взбитым яйцом, наколите вилкой и выпекайте при 250 °С до готовности.

на 6 порций

- тесто дрожжевое 800 г

для начинки:

- лосось консервированный в масле 250 г
- картофель 3–4 шт.
- лук репчатый 2 головки
- капуста белокочанная 300 г
- масло растительное 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Для начинки очищенный картофель нарежьте соломкой, лук – кольцами. Капусту нашинкуйте и потушите с добавлением масла. Рыбу измельчите, отделив от заливки.

■ Тесто раскатайте в пласт, уложите на противень, смазанный маслом. На одну половину пласта выложите слоями картофель, рыбные консервы, лук и капусту. Полейте начинку маслом из консервов, посолите и поперчите, затем накройте другой половиной пласта и защипните края. В центре сделайте небольшое отверстие. Дайте пирогу расстояться.

■ Выпекайте в духовке 30–40 минут. Готовый горячий пирог смажьте растительным маслом.





ПИРОГ С ЛОСОСЕМ

• Время приготовления 1 час 20 минут •





РЫБНИК

на 6 порций

для теста:

- мука пшеничная 1,2 кг
- вода теплая 2 стакана
- масло растительное 1 стакан
- дрожжи 30–40 г
- соль 1 ч. ложка

для начинки:

- филе рыбы 500 г
- картофель 2–3 шт.
- лук репчатый 1 головка
- масло растительное 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Из перечисленных ингредиентов замесите дрожжевое тесто, дайте ему подняться, затем раскатайте из теста две лепешки.

■ Одну лепешку уложите в смазанную маслом форму. На нее уложите тонко нарезанный картофель, посыпанные солью и перцем крупные куски филе, затем нарезанный лук. Полейте маслом, накройте второй лепешкой и защипните края. Оставьте рыбник в теплом месте на 30 минут для расстойки.

■ Перед выпечкой верх пирога наколите вилкой в нескольких местах. Выпекайте при 200–220 °С.

• Время приготовления 1 час 30 минут •

КУЛЕБЯКА С КАШЕЙ И ПЕЧЕНКОЙ



на 8 порций

- тесто дрожжевое 1 кг

для начинки:

- печенка говяжья 300 г
- крупа гречневая 1 стакан
- масло сливочное 2–3 ст. ложки
- лук репчатый 1–2 головки
- яйца вареные 3 шт.
- перец черный молотый
- соль

■ Для начинки печенку очистите от пленок и протоков, промойте, нарежьте кусочками и обжарьте на масле вместе с рубленым луком. Посолите, поперчите, смешайте с рассыпчатой кашей, сваренной из гречневой крупы с добавлением соли, и рубленым яйцами.

■ Тесто раскатайте в овальную лепешку, уложите на нее фарш и фигурно защипните края. Дайте кулебяке расстояться 15–20 минут.

■ Выпекайте кулебяку в духовке до золотистого цвета.

• Время приготовления 1 час 40 минут •



ДЕСЕРТЫ

КУЛЕБЯКА С КАШЕЙ И ПЕЧЕНКОЙ

на 4 порции

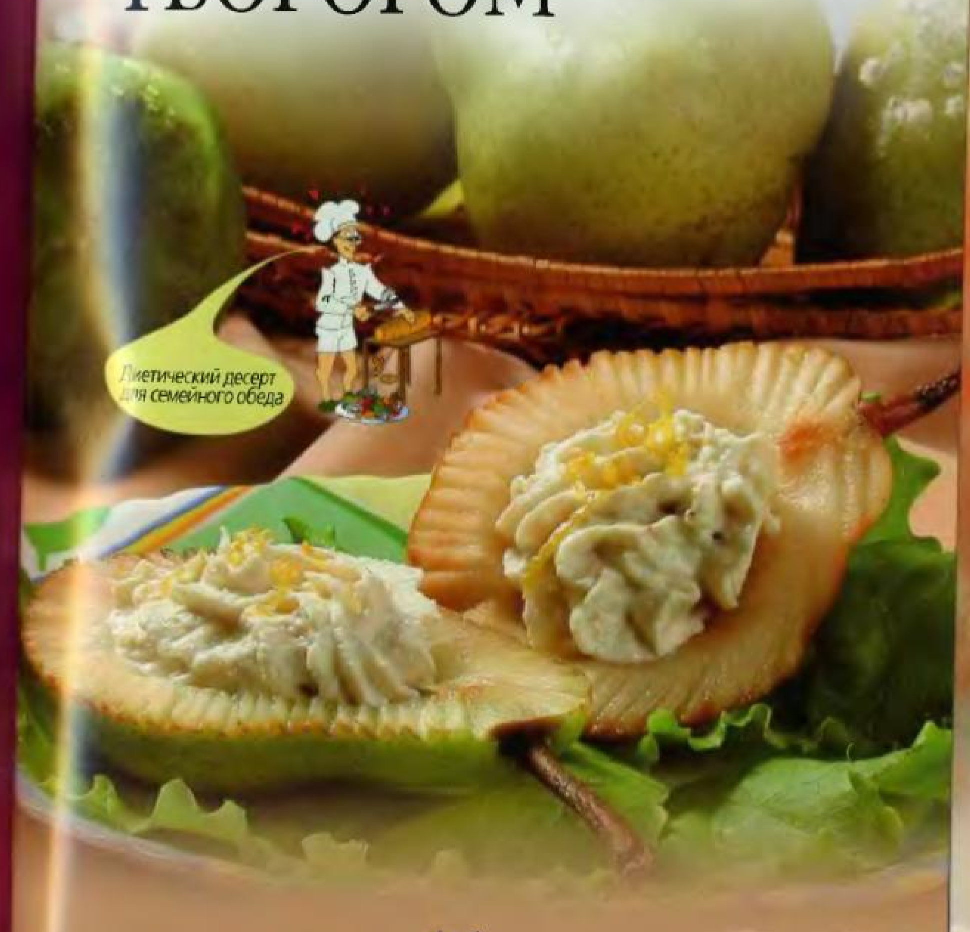
- груши сочные 4 шт.
- сок 2 лимонов
- масса творожная сладкая 125 г
- мед 20 г

Груши разрежьте пополам и, удалив часть мякоти, сбрызните лимонным соком.

Наполните половинки груш творогом, смешанным с измельченной мякотью груш и медом.

Подавайте на листьях зеленого салата, оформив лимонной цедрой.

ГРУШИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ТВОРОГОМ



Время приготовления 15 минут

ГРАН-ДЕСЕРТ

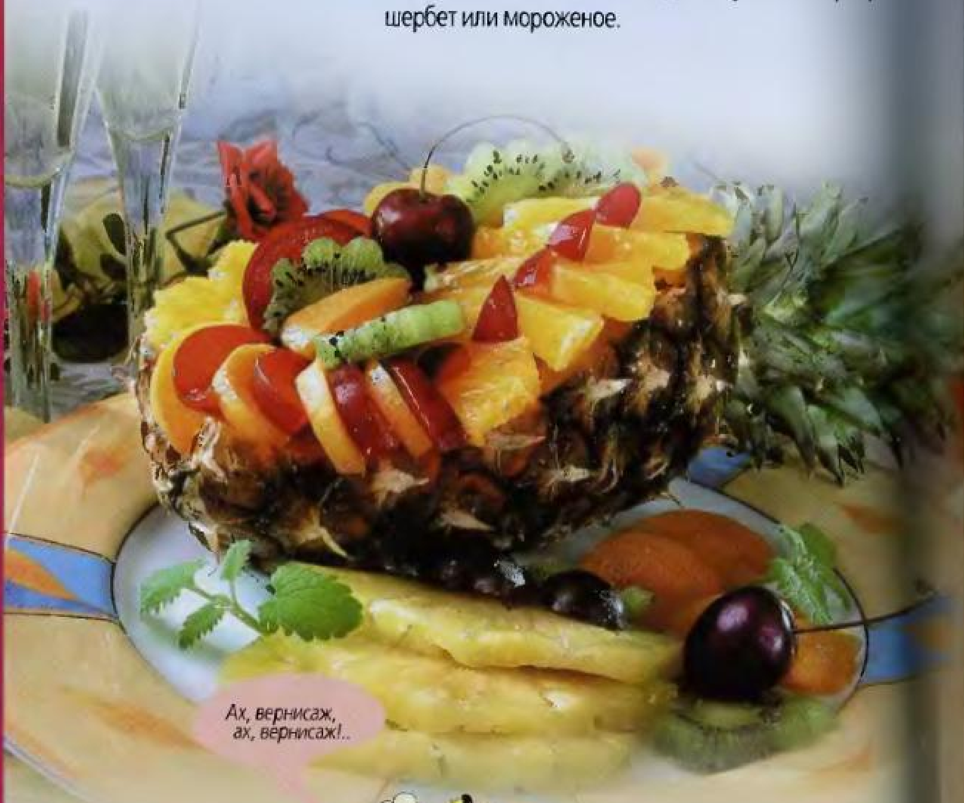
на 2 порции

- ананас 1 шт.
- апельсин 1 шт.
- киви 1 шт.
- абрикосы 2 шт.
- черешня 12 шт.

■ Ананас разрежьте пополам, извлеките мякоть и нарежьте ее дольками. Черешню промойте. Абрикосы нарежьте дольками. Киви очистите, нарежьте дольками или ломтиками. Апельсин очистите и разделите на дольки.

■ Подготовленные фрукты и ягоды разложите на половинке ананаса. Оформите десерт листиками мелиссы.

■ Предложенные фрукты и ягоды можно заменить другими, в зависимости от сезона и вашего вкуса. Можно дополнительно подать кусочки торта, шербет или мороженое.





• Время приготовления 20 минут •

на 4 порции

- смородина черная 100 г
- клубника 200 г
- клюква 150 г
- виноград 100 г
- сахар 3 ст. ложки
- сок лимонный 4 ст. ложки
- сметана густая 4 ст. ложки
- сахарная пудра 1 ст. ложка

■ Ягоды промойте, обсушите, отделите от веточек и плодоножек.

■ Подготовленные ягоды перемешайте, посыпьте сахаром, полейте лимонным соком и дайте настояться в течение 15 минут.

■ Охлажденную сметану взбейте в пышную массу. Добавьте сахарную пудру и взбивайте еще несколько минут.

■ Перед подачей разложите ягоды в креманки, оформите взбитой сметаной.

• Время приготовления 20 минут •





САЛАТ ИЗ ЯГОД

ЯГОДЫ С СЫРНЫМ СОУСОМ



на 4 порции

- мороженое 160 г
- ягоды 300 г
- сахарная пудра 2 ст. ложки

для сырного соуса:

- ликер апельсиновый или ореховый 100 г
- сыр плавленый мягкий 100 г
- сахар 50 г
- яичные желтки 2 шт.

■ Ягоды смешайте с сахарной пудрой.

■ Для соуса взбейте в блендере сыр, желтки, сахар и ликер.

■ Соусом нанесите на блюдо рисунок, сверху положите ягоды, на них – шарики мороженого. Подайте сразу.

• Время приготовления 20 минут •





ЯГОДНЫЙ ДЕСЕРТ С МОРОЖЕНЫМ

на 6 порций

- мороженое малиновое 300 г
- мороженое ванильное 100 г
- вишня морель с сиропом 2 стакана
- сироп малиновый ½ стакана
- водка вишневая 3 ст. ложки
- сливки взбитые 6 ст. ложек

■ Вишню очистите от косточек и нарежьте.

■ К размягченному ванильному мороженому добавьте водку, вишню. Осторожно перемешайте и охладите.

■ Размягченным малиновым мороженым выложите дно и бортики формы.

■ Середину заполните мороженым с вишней и поставьте форму в морозильник.

■ Перед подачей выложите из формы. Подавайте, полив малиновым сиропом, оформив сливками, ягодами и листиками мяты.

• Время приготовления 3 часа •

САЛАТ ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ



на 8 порций

- сливы без косточек 1 стакан
- яблоко 1 шт.
- киви 2 шт.
- дыня 200 г
- ежевика 100 г
- смородина красная ½ стакана
- сироп ягодный ½ стакана

■ Сливы нарежьте дольками, яблоко – соломкой, киви – ломтиками, мякоть дыни нарежьте кубиками, крупные ягоды ежевики разрежьте пополам.

■ Фрукты и ягоды соедините и перемешайте, уложите в креманки и полейте ягодным сиропом.

■ При подаче оформите салат ягодами смородины.

• Время приготовления 20 минут •

ДЕСЕРТ «ФИТНЕС»

на 4 порции

- творог нежирный 250 г
- зерна пшеницы пророщенные 4 ст. ложки
- мед 4 ст. ложки
- яблоко 1 шт.

■ Творог протрите через сито, соедините с зернами пшеницы, перемешайте, выложите в креманки или на блюдо и полейте медом.

■ Яблоко разрежьте на части, удалите семена, мякоть нарежьте ломтиками и выложите по краю креманки или блюда.



• Время приготовления 20 минут •

на 6 порций

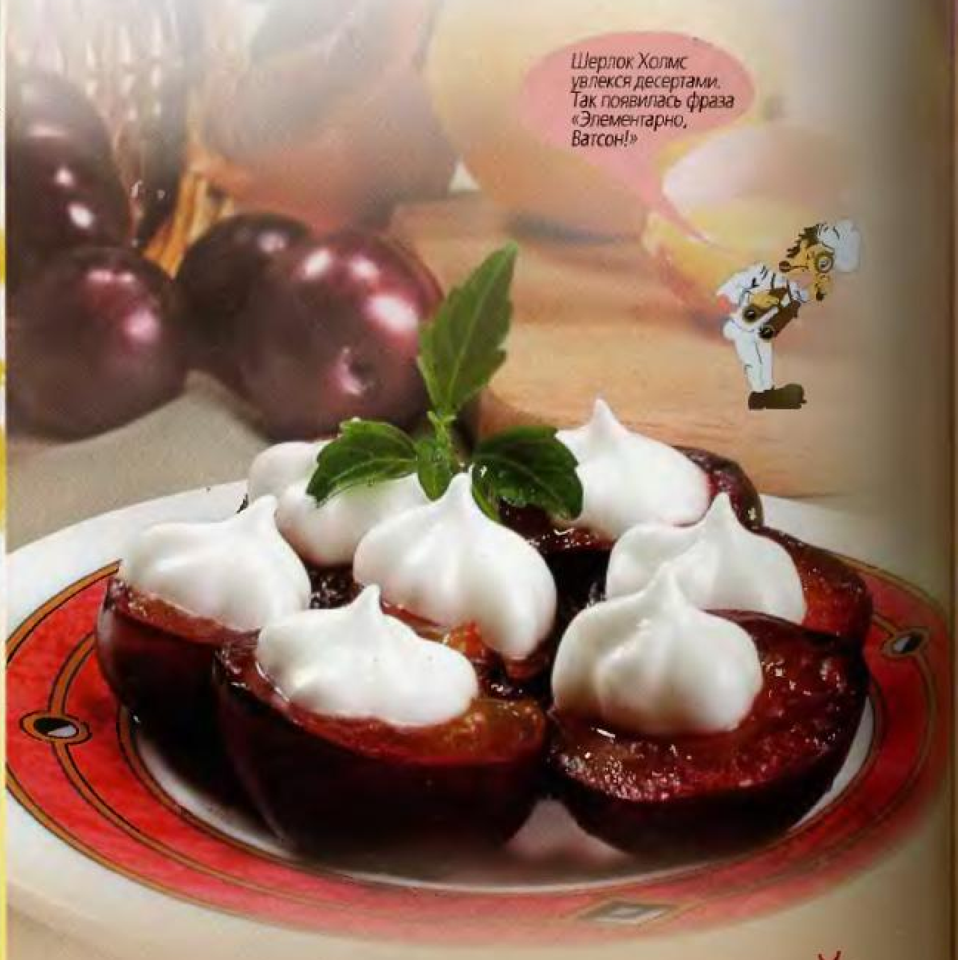
- сливы 1 кг
- лимон 1 шт.
- сахар ½ стакана
- ликер 2 ст. ложки
- яичные желтки 5 шт.
- яичные белки 2 шт.

■ К сливам, удалив из них косточки, добавьте 4 столовые ложки сахара, ликер и отжатый из лимона сок. Накройте сливы крышкой и поставьте в холодильник.

■ Белки и желтки взбейте с оставшимся сахаром в крепкую пену.

■ Подготовленные сливы уложите в салатник и оформите яичной пеной.

• Время приготовления 30 минут •



СЛИВОВЫЙ САЛАТ



ГРЕЙПФРУТЫ И АПЕЛЬСИНЫ В СИРОПЕ



на 4 порции

- грейпфруты 2 шт.
- апельсины 2 шт.
- сироп гранатовый 1 ст. ложка
- лайм ½ шт.

■ С лайма срежьте цедру, опустите ее в кипящую воду и бланшируйте 1 минуту, затем нарежьте соломкой.

■ Апельсины и грейпфруты очистите, разделите на дольки и разложите, чередуя, на блюде.

■ Сироп соедините с отжатым из лайма соком.

■ Дольки цитрусовых полейте приготовленной смесью и оформите цедрой лайма.

• Время приготовления 15 минут •

ГРУШИ В СИРОПЕ С МОРОЖЕНЫМ

на 4 порции

- мороженое 200 г
- груши 4 шт.
- лимон ½ шт.
- сахар 2 стакана
- вода 2 стакана
- корица молотая





- Груши очистите и натрите лимоном.
- Воду вскипятите, добавьте сахар и варите до получения сиропа.
- Груши положите в сироп, варите 15 минут.
- При подаче груши выложите на блюдо, посыпьте корицей, полейте сиропом, оформите лаймом, листиками мяты и мороженым, посыпьте рублеными фисташками.

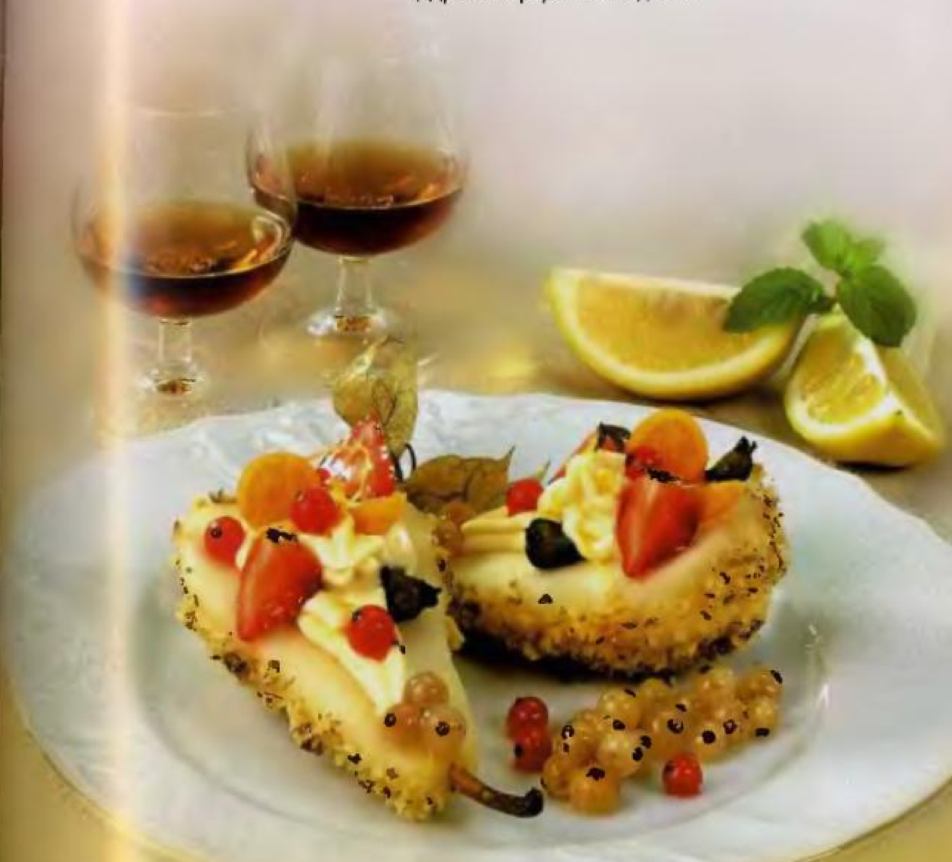
• Время приготовления 45 минут •

ГРУШИ ДЕСЕРТНЫЕ

на 4 порции

- мороженое 80 г
- груши 4 шт.
- ягоды 8 шт.
- лимон 1 шт.
- орехи грецкие рубленые 2 стакана
- коньяк 1 ст. ложка

- С лимона сотрите теркой цедру, из мякоти отожмите сок.
- Груши очистите от кожицы, разрежьте пополам, вырежьте сердцевину. Сбрызните лимонным соком, чтобы не потемнели.
- Мороженое соедините с коньяком.
- Половинки груш обваляйте в грецких орехах, сверху выложите мороженое, посыпьте цедрой и оформите ягодами.



• Время приготовления 35 минут •

ПЕРСИКОВЫЙ ДЕСЕРТ

на 6 порций

- мороженое сливочное 200 г
- персики 6 шт.
- вино белое и вода по ½ стакана
- сок лимонный 2 ч. ложки
- цедра ½ лимона
- корень имбиря тертый ½ ч. ложки
- сахар 1 стакан
- корица молотая ½ ч. ложки
- крахмал 1 ч. ложка
- шоколад тертый 3 ч. ложки

■ Персики ошпарьте, очистите от кожицы, разрежьте пополам и удалите косточки.

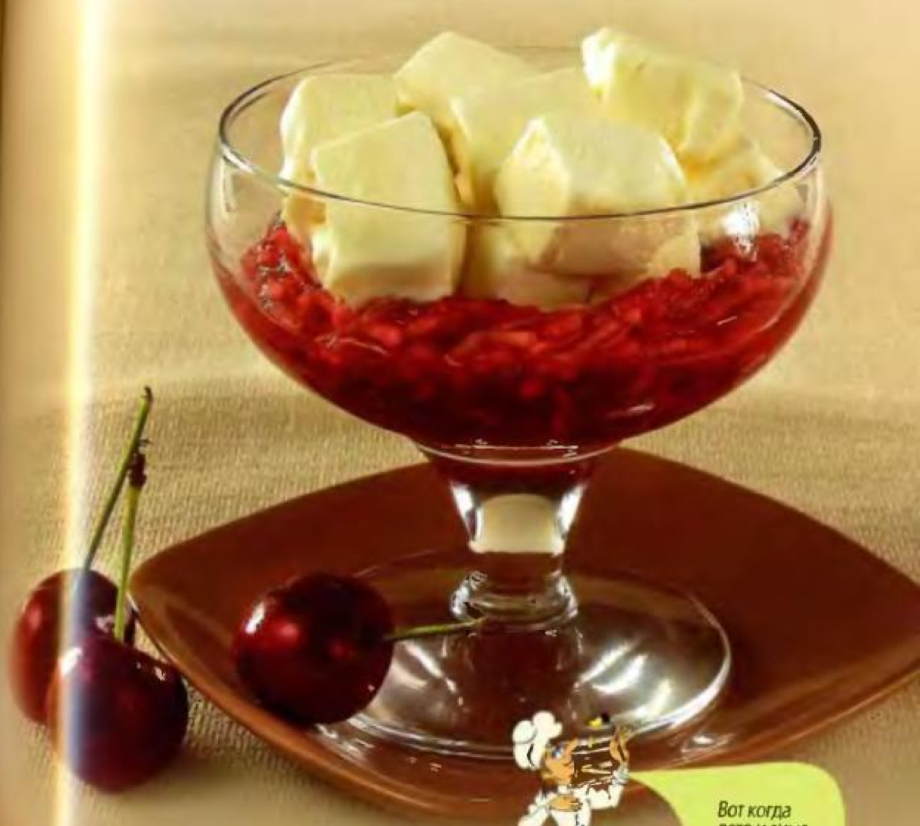
■ Для соуса смешайте вино с водой, лимонным соком, цедрой, имбирем, сахаром, корицей, доведите до кипения, помешивая, чтобы растворился сахар, положите персики и проварите 5–7 минут.

■ Персики выньте, в сироп введите крахмал, разведенный небольшим количеством воды, доведите до кипения. Охладите.

■ В вазочки положите мороженое, на него – половинки персиков. Залейте персики приготовленным соусом и посыпьте шоколадной крошкой.



• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •





ФРУКТЫ С МОРОЖЕНЫМ

на 4 порции

- мороженое 400 г
- яблоки, груши, персики, вишня по 100 г
- сахар 2 ст. ложки
- ликер 2 ст. ложки

■ У фруктов удалите сердцевину, у вишни и персиков – косточки.

■ Сахар растопите на сухой сковороде, прогрейте до золотистого цвета, добавьте ликер, вишню, нарезанные персики; снимите с огня. Полученную массу протрите через сито, добавьте натертые на терке яблоко и грушу, перемешайте и разложите в креманки. Сверху положите мороженое.

• Время приготовления 35 минут •

ДЕСЕРТ ТВОРОЖНЫЙ С БАНАНАМИ

на 2 порции

- творог обезжиренный 125 г
- йогурт фруктовый ½ стакана
- вода минеральная 2 ст. ложки
- бананы 2 шт.
- яблоко 1 шт.
- сок лимонный 1 ч. ложка
- корица молотая ½ ч. ложки
- сахар ванильный 1 ч. ложка
- хлопья кукурузные 1 ст. ложка

■ Протертый творог соедините с йогуртом, минеральной водой, корицей и лимонным соком.

■ Бананы нарежьте ломтиками, соедините с творожной массой, добавьте ванильный сахар, массу взбейте.

■ Очищенное яблоко нарежьте ломтиками и соедините со взбитой массой.

■ Перед подачей выложите десерт в креманки и посыпьте кукурузными хлопьями.



• Время приготовления 10 минут •

ЖЕЛЕ ГРАНАТОВОЕ





на 5 порций

- сок гранатовый 0,5 л
- желатин 50 г
- сахар 1½ стакана
- вода 2 стакана
- яйца 10 шт.

■ Желатин залейте холодной кипяченой водой и оставьте до набухания.

■ Гранатовый сок соедините с сахаром, подготовленным желатином и, нагревая, при постоянном помешивании распустите желатин.

■ В каждом яйце с одной стороны сделайте небольшое отверстие и вылейте через него белок и желток. Белки и желтки можно использовать для приготовления других блюд.

■ Через отверстия влейте в скорлупу желе и охлаждайте его до застудневания.

■ Перед подачей скорлупу удалите.

• Время приготовления 1 час плюс охлаждение •



ЖЕЛЕ ВИНОГРАДНОЕ

на 2 порции

- виноград 200 г
- сок виноградный 1 стакан
- вино белое 3 ст. ложки
- сахар 2 ст. ложки
- желатин 10 г
- цедра лимона тертая 1 ч. ложка

■ Желатин залейте 6–8-кратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставьте до набухания крупинок, затем распустите на водяной бане.

■ В вино добавьте сахар и прогревайте, пока сахар не растворится.

■ Сок вскипятите с цедрой, добавьте распущенный желатин, вино с сахаром и доведите до кипения.

■ Промытые ягоды винограда разрежьте пополам, разложите в формочки и залейте желе. Охладите.

■ Подавайте желе с печеньем.



• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •

ЖЕЛЕ МНОГОСЛОЙНОЕ

на 2 порции

для фруктового желе:

- сироп плодовый или ягодный 50 г
- вода 150 г
- желатин 6 г

для молочного желе:

- молоко 180 г
- сахар 30 г
- желатин 6 г
- ванилин



■ Желатин для фруктового и молочного желе залейте по отдельности холодной кипяченой водой и дайте набухнуть.

■ Для фруктового желе сироп соедините с водой, введите набухший желатин и доведите до кипения. Охладите.

■ Для молочного желе молоко с сахаром прогрейте, помешивая, до растворения сахара, затем охладите до 40 °С. Добавьте желатин и несколько капель разведенного в горячей воде ванилина, перемешайте и доведите до кипения, но не кипятите. Охладите.

■ В формы налейте тонкий слой фруктового желе, охладите его до застудневания, затем налейте слой молочного желе и также охладите. Наливайте, чередуя, оставшееся желе, давая каждому слою застыть.

■ Перед подачей опустите формы на несколько секунд в горячую воду и выложите желе на десертные тарелки.

■ Многослойное желе можно готовить и без молока, используя сиропы разных цветов.

• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

МУСС АНАНАСОВЫЙ

на 2 порции

- ананас консервированный 250 г
- сахар 2 ст. ложки
- желатин 10 г
- вода 2 стакана
- лимонная кислота 2 г

для сиропа:

- сахар ¼ стакана
- вода ¼ стакана
- цедра лимона тертая 2 ст. ложки



- Желатин залейте 6–8-кратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставьте для набухания.
- Ананас протрите. Приготовленное пюре смешайте с горячей водой, сахаром, распущенным на водяной бане желатином и доведите до кипения.
- Добавьте в горячее желе лимонную кислоту, охладите, поставьте посуду на лед и взбивайте до образования густой пены.
- Полученную массу быстро разлейте в формочки и охладите.
- Сахар добавьте в воду, прокипятите, снимите с огня, всыпьте часть цедры и перемешайте.
- При подаче полейте мусс охлажденным сиропом, оформите цедрой лимона.

• Время приготовления 40 минут •

АНАНАС В СИРОПЕ

на 2 порции

- ананас 200 г
- сахар 2 ст. ложки
- ликер 4 ч. ложки

- Очищенный ананас нарежьте ломтиками толщиной 2 см, уложите в вазу веером.
- Для сиропа сахар соедините с 1 столовой ложкой воды, прокипятите 2 минуты. Снимите сироп с огня и введите ликер.
- Подавайте ананас, полив охлажденным сиропом.





• Время приготовления 30 минут •

МУСС ИЗ ВИШНИ МОРЕЛЬ



Морель – сорт вишни с кисло-сладкими плодами

на 6 порций

- вишня морель 150 г
- вино белое 1 стакан
- сахарная пудра ¾ стакана
- сливки 1 стакан
- сахар ванильный ½ ч. ложки
- яичные желтки 3 шт.
- ликер вишневый 3 ст. ложки

■ Смешайте белое вино с сахарной пудрой и уварите до густого сиропа. Остудите.

■ В сироп постепенно введите желтки, взбивая массу до остывания.

■ Добавьте взбитые сливки, ванильный сахар, ликер и перемешайте.

■ Вишню, удалив косточки, соедините со сливочной смесью и поставьте ее на 3 часа в морозильник.

■ Готовый мусс выложите из формы, оформите шоколадом, карамелью и вишневым сиропом. Подавайте замороженным.

• Время приготовления 3 часа 40 минут •

ШОКОЛАДНОЕ ПИРОЖНОЕ С ОРЕХАМИ

на 6 порций

- мука пшеничная ½ стакана
- сахар ½ стакана
- какао-порошок 2 ст. ложки
- яйца 2 шт.
- масло сливочное 120 г
- молоко 2 ст. ложки
- соль ¼ ч. ложки

для шоколадной глазури:

- масло сливочное 5 ст. ложек
- какао-порошок 3 ст. ложки
- молоко сгущенное с сахаром 3 ст. ложки
- сахарная пудра ½ стакана

■ Масло разотрите с сахаром до однородной консистенции, добавьте муку, соль, какао, яйца и взбейте. Выложите в форму. Выпекайте 35 минут. Остудите, не вынимая из формы.

■ Для глазури масло растопите, соедините с какао, перемешайте, затем добавьте молоко, сахарную пудру и доведите до кипения.

■ Шоколадный корж смажьте глазурью, разрежьте на пирожные. Оформите орехами.



• Время приготовления 1 час •

ГРУШИ В ШОКОЛАДЕ

на 6 порций

- груши 6 шт.
- шоколад 200 г
- сливки густые ½ стакана
- сахар ½ стакана
- вода 2 стакана

■ Из сахара и воды приготовьте сироп.

■ Груши очистите от кожицы, оставив плодоножки.

■ Отварите груши в сиропе.

■ Шоколад растопите на водяной бане, добавьте сливки, перемешайте.

■ Груши выложите на блюдо, залейте шоколадом и поставьте в холодильник на 2 часа.

■ При подаче оформите цветком из мастики и листиками мяты.



Можно использовать консервированные груши

• Время приготовления 2 часа 40 минут •



ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ

на 4 порции

- шоколад 100 г
- яйца 3 шт.
- масло сливочное 5 ст. ложек
- сахар 5 ст. ложек
- цедра апельсина тертая 1 ст. ложка

для крема шантильи:

- сливки густые ½ стакана
- сахарная пудра 1 ст. ложка
- сахар ванильный ¼ ч. ложки

■ Растопите шоколад на водяной бане. Добавьте масло, сахар и перемешайте.

■ Яичные желтки отделите от белков.

■ Влейте желтки в шоколадную смесь, взбейте, добавьте часть цедры и перемешайте.

■ Яичные белки взбейте в пену.

■ Соедините белки с шоколадной смесью и выложите в формочки. Охладите.

■ Для крема сливки взбейте до образования пышной массы, добавляя сахарную пудру и ванильный сахар.

■ Перед подачей оформите кремом шантильи, шоколадом и цедрой.

• Время приготовления 30 минут •

МЕДОВАЯ НУГА С АПЕЛЬСИНОВЫМ СИРОПОМ

на 6 порций

- мед 100 г
- яичные желтки 8 шт.
- сахар ½ стакана
- миндаль 100 г
- сливки взбитые 3 стакана
- цедра апельсина 2 ст. ложки
- фрукты засахаренные, нарезанные кубиками 80 г
- сироп апельсиновый 6 ст. ложек

■ Желтки взбейте.

■ В мед добавьте сахар, немного воды, цедру прогрейте и введите в желтки, непрерывно взбивая массу.

■ Миндаль поджарьте. Остудите. Смешайте взбитые сливки с медово-желтковой смесью, добавьте фрукты, цедру и миндаль. Перемешайте.

■ Выложите в форму и поставьте на ночь в морозильник.

■ При подаче оформите цукатами, сливками, физалисом и полейте сиропом.



ГЛАЗИРОВАННАЯ НУГА





на 4 порции

для нуги:

- фрукты засахаренные 100 г
- яичные белки 4 шт.
- сливки взбитые 1 стакан
- сахарная пудра ¼ стакана
- какао-порошок 2 ст. ложки
- джем клубничный 4 ст. ложки

для глазури:

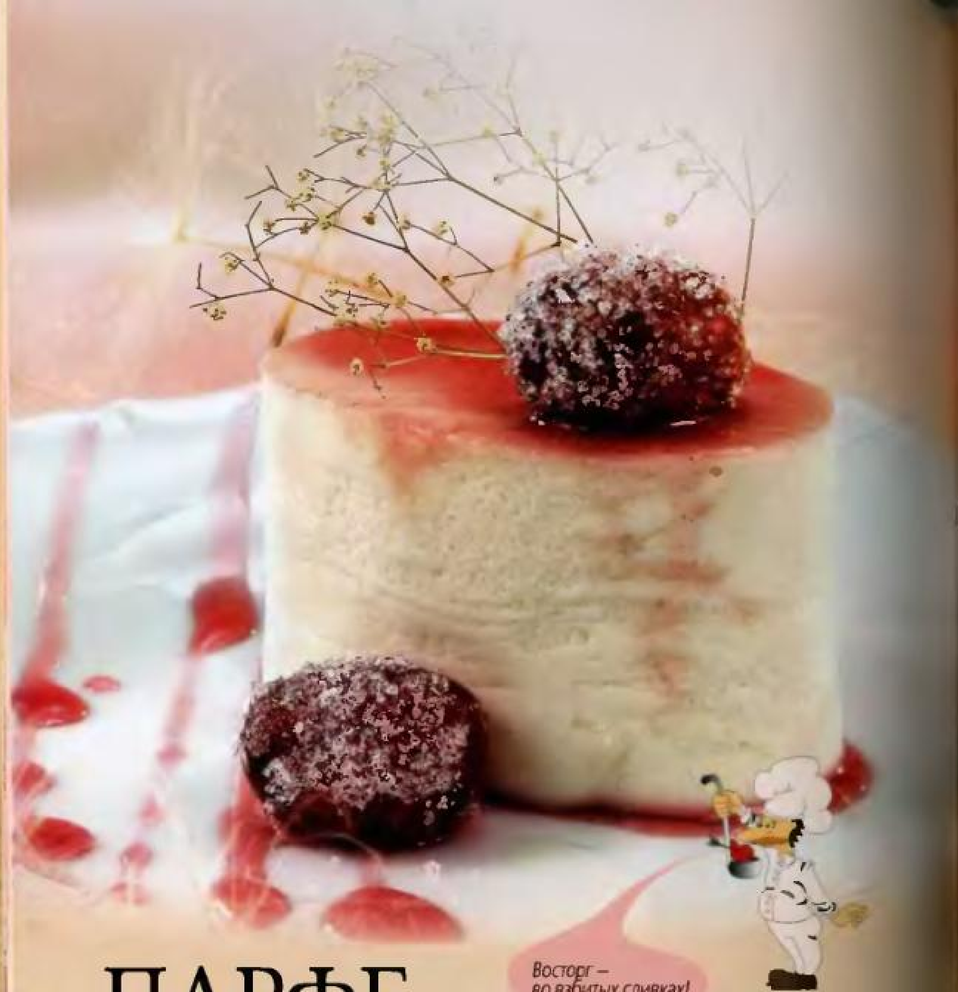
- яичные белки 2 шт.
- сливки густые 4 ст. ложки
- сахар 3 ст. ложки

■ Для нуги белки взбейте с сахарной пудрой, добавьте взбитые сливки, фрукты, какао-порошок, перемешайте и выложите в формочки, охладите.

■ Для глазури белки взбейте с сахаром, введите сливки и перемешайте.

■ Выложите поверх нуги джем, затем глазурь и поставьте на 4 часа в морозильник.

■ Перед подачей поместите формочки с нугой на несколько секунд в горячую воду и выньте из форм. Оформите ломтиками манго.



ПАРФЕ С ВИНОМ

на 10 порций

- яичные желтки 8 шт.
- вино красное ½ стакана
- сахарная пудра 1 стакан
- сливки густые 2 стакана

■ Яичные желтки разотрите на водяной бане. Добавьте сахарную пудру, вино и продолжайте растирать.

■ Снимите с водяной бани и взбивайте, пока масса не остынет.

■ Сливки взбейте и влейте в яичную массу.

■ Разлейте по формочкам и выдержите в холодильнике 5 часов.

■ При подаче выложите из формочек и оформите засахаренной клубникой и сиропом.

• Время приготовления 5 часов 40 минут •

ПАРФЕ ИЗ ЯГОДНОГО АССОРТИ

на 4 порции

- ягоды (малина, черника, крыжовник) 200 г
- яичные желтки 4 шт.
- сахар 2 ст. ложки
- ликер лимонный 6 ст. ложек
- коньяк 2 ст. ложки
- сливки густые 1 стакан

■ Ягоды промойте, обсушите, залейте смесью ликера и коньяка и выдержите не менее 30 минут.

■ Желтки разотрите с сахаром, влейте 3 столовые ложки воды и взбивайте на водяной бане до получения густой пены. Затем посуду с желтковой массой сразу поместите в холодную воду со льдом и взбивайте смесь до охлаждения.

■ Сливки взбейте и соедините с желтками. После этого добавьте ягоды, осторожно перемешайте, разложите в металлические формы и заморозьте.

■ Перед подачей парфе выдержите в течение часа в холодильнике и разрежьте на порции.



• Время приготовления 4 часа •



ПЕРСИК «МЕЛЬБА»



на 4 порции

- мороженое ванильное 500 г
- персики свежие или консервированные 4 шт.
- бисквит готовый 4 ломтика

для абрикосового соуса:

- курага 250 г
- сахар

Для соуса замочите курагу, сварите в этой же воде и протрите. Смешайте пюре с отваром, добавьте сахар и доведите до кипения. Охладите.

Персики ошпарьте и снимите кожицу. Разделите плоды на половинки и удалите косточки.

Положите половинки персиков на ломтики бисквита, затем – мороженое, на него – половинки персиков и полейте абрикосовым соусом.

• Время приготовления 35 минут •

ЗАСАХАРЕННЫЕ ПЕРСИКИ

на 4 порции

- мороженое 200 г
- персики 4–5 шт.
- сахар ½ стакана
- вишня без косточек 2 ст. ложки
- корица молотая ½ ч. ложки



С персиков снимите кожицу, разрежьте их пополам, удалите косточки и нарежьте дольками. Посыпьте половиной сахара и варите на водяной бане в течение 10 минут. Выделившийся сок вылейте в сотейник, добавьте оставшийся сахар, 3 столовые ложки воды, варите на слабом огне, помешивая, в течение 3–4 минут, положите корицу и перемешайте.

Перед подачей дольки персиков выложите на блюдо, оформите вишней и полейте сиропом. Подайте с мороженым.

• Время приготовления 35 минут •

ТУТТИ-ФРУТТИ С МОРОЖЕНЫМ

на 4 порции

- мороженое ванильное 200 г
- киви 2 шт.
- клубника 200 г
- малина 200 г
- земляника 200 г
- смородина красная 200 г
- сироп из красной смородины 1 стакан
- шампанское 1 бокал

■ Красную смородину, клубнику, малину и землянику промойте. Киви очистите от кожицы и нарежьте дольками.

■ Для соуса в сироп добавьте шампанское, взбейте и вылейте на блюдо, выложите фрукты.

■ Добавьте шарики ванильного мороженого, оформите листиками мяты.



Время приготовления 30 минут

ЗАМОРОЖЕННОЕ СУФЛЕ



на 6 порций

- сливки густые 1 стакан
- сахар ¼ стакана
- сахарная пудра ½ стакана
- яичные белки 4 шт.
- яичные желтки 3 шт.
- ликер ½ стакана

■ В желтки влейте немного воды и взбейте.

■ Когда желтки загустеют, добавьте в них взбитые с сахаром белки и перемешайте. Введите в эту смесь ликер. Остудите.

■ Добавьте взбитые сливки с сахарной пудрой, перемешайте.

■ Форму для суфле выстелите пергаментом. Налейте смесь. Выдержите в морозильнике 5–6 часов и подавайте, выложив из формы и оформив карамелью с орехами и соусом.

Время приготовления 6 часов 50 минут

ЯГОДНОЕ МОРОЖЕНОЕ

на 8 порций

- клубника или малина 750 г
- смородина красная или вишня 500 г
- молоко 750 г
- сахар 300 г
- орехи грецкие рубленые 80 г

■ Ягоды промойте и протрите через сито.

■ Молоко вскипятите с сахаром, снимите с огня и, непрерывно помешивая, охладите. Процедите молоко через сито, смешайте с протертыми ягодами, влейте в мороженицу и заморозьте.

■ При подаче выложите мороженое в вазочки и посыпьте орехами.

Исторические следы мороженого обнаружены в Древнем Китае. Там на десерт подавали замороженные фруктовые соки



• Время приготовления 3 часа 20 минут •

ДЕСЕРТ «РОМАНТИКА»

на 2 порции

- мороженое 300 г
- яблоко красное 1 шт.
- киви 1 шт.
- апельсин 1 шт.
- шоколад темный 50 г
- сливки взбитые 40 г

■ Яблоко, очищенные киви и апельсин нарежьте ломтиками.

■ Шоколад растопите на водяной бане.

■ В вазочки положите слой мороженого, полейте его частью шоколада, затем разложите ломтики яблока, снова слой мороженого, часть шоколада, киви. Положите оставшееся мороженое, полейте частью шоколада и покройте ломтиками апельсина. Сверху отсадите взбитые сливки.

■ Оформите десерт шоколадом и подавайте.



• Время приготовления 15 минут •

ШОКОЛАДНАЯ МАРКИЗА

на 4 порции

- шоколад 250 г
- сахар 2 ст. ложки
- масло сливочное 175 г
- яйца 4 шт.

■ Шоколад растопите на водяной бане, введите сахар, яичные желтки, сливочное масло и перемешайте. Взбейте яичные белки в пену, введите в шоколадную смесь. Выложите в форму и охладите.

■ Перед подачей выложите десерт из формы, поместив ее на несколько секунд в горячую воду.

■ Оформите карамелью и шоколадом.





• Время приготовления 1 час 20 минут •



ДЕСЕРТНЫЙ ШОКОЛАД

на 4 порции

- шоколад 170 г
- масло сливочное 1 ст. ложка
- яйца 3 шт.
- ром 1 ст. ложка
- кофе 1 ст. ложка

для корзиночек из орехового теста:

- мука пшеничная 2 ст. ложки
- масло сливочное 2 ст. ложки
- сахар 2 ст. ложки
- орехи рубленые 2 ст. ложки

■ Для корзиночек орехи измельчите в блендере, добавьте муку, сахар и масло, замесите тесто. Выдержите тесто 30 минут, затем выложите ложкой на смазанный маслом пергамент 4 лепешки. Выпекайте при 180 °С до золотистого цвета и, не давая остыть, кладите лепешки на перевернутый стакан, придавая форму корзиночек. Охладите.

■ Шоколад растопите на водяной бане, добавьте яичные желтки, ром, кофе и взбейте.

■ Взбейте яичные белки и добавьте в шоколадную смесь.

■ Выложите шоколад в корзиночки и охладите.

■ Перед подачей оформите шоколадной стружкой, карамелью с шоколадом, цветами из мастики и ягодами.

• Время приготовления 1 час 40 минут •

АПЕЛЬСИНОВЫЕ БЛИНЧИКИ



на 6 порций

- мороженое сливочное 300 г
- апельсины 4 шт.
- яйца 4 шт.
- мука пшеничная 8 ст. ложек
- ликер апельсиновый 2 ст. ложки
- масло топленое 3 ст. ложки
- масло сливочное 2 ст. ложки
- сахар 3 ст. ложки
- соль

■ С апельсинов сотрите мелкой теркой цедру, из мякоти отожмите сок.

■ Сливочное масло разотрите с сахаром, добавьте яйца, муку, соль, апельсиновый сок и взбейте. Влейте в тесто ликер.

■ Обжарьте блинчики на топленом масле. Охладите.

■ Перед самой подачей на блинчики разложите мороженое, сверните их трубочками и посыпьте цедрой.

• Время приготовления 1 час •

ФРУКТОВЫЕ БЛИНЧИКИ С МОРОЖЕНЫМ

на 4 порции

- мороженое 200 г
- апельсины 2 шт.
- киви 2 шт.
- сок лимонный 1 ст. ложка
- сахар 1 ст. ложка
- орехи грецкие рубленые 2 ст. ложки

для блинчиков:

- мука пшеничная 2 стакана
- молоко ½ стакана
- яйца 2 шт.
- крахмал 2 ст. ложки
- масло растительное 4 ст. ложки
- соль

■ Апельсины очистите и разделите на дольки. Киви нарежьте ломтиками. Смешайте фрукты с лимонным соком и сахаром.

■ Смешайте муку, крахмал, яйца, соль, молоко и ½ стакана воды. Дайте тесту немного постоять.

■ На сковороде разогрейте масло и испеките блинчики. Горячими сложите каждый вчетверо.

■ Блинчики разложите по тарелкам, добавьте фрукты, положите шарики мороженого и посыпьте орехами.



• Время приготовления 1 час 20 минут •

ПИРОГ ВИНОГРАДНЫЙ

на 6–8 порций

- мука пшеничная 3 стакана
- виноград 1 кг
- маргарин ¾ стакана
- сухари панировочные 2 ст. ложки
- сахар ½ стакана
- сок лимонный 1 ст. ложка
- орехи грецкие рубленые ½ стакана
- яичный белок 1 шт.
- корица молотая
- соль

■ Перемешайте муку с солью, добавьте нарезанный кусочками маргарин и разотрите. Добавьте 4 столовые ложки воды. Соедините с остальными ингредиентами, кроме белка и винограда. Перемешайте.

■ Противень или форму смажьте маслом, выложите смесь. Сверху разложите равномерным слоем очищенный виноград. Выпекайте около часа в умеренно нагретой духовке.

■ На поверхность пирога нанесите взбитый в пену белок и вновь запеките до образования румяной корочки.





• Время приготовления 1 час 40 минут •

ПИРОГ КАРТОФЕЛЬНО-ШОКОЛАДНЫЙ



на 8 порций

- мука пшеничная 2 стакана
- картофель вареный протертый 1 стакан
- шоколад горький 100 г
- масло сливочное мягкое 1 стакан
- сахар 1½ стакана
- яйца взбитые 4 шт.
- корица молотая 1 ч. ложка
- орех мускатный тертый 1 ч. ложка
- сода пищевая 1 ч. ложка
- простокваша 1 стакан
- орехи грецкие рубленые ¾ стакана
- сливки густые 1 стакан

■ Масло взбейте с сахаром, добавляя яйца. Положите картофель, растопленный шоколад, корицу, мускатный орех, перемешайте.

■ Добавьте частями просеянную муку, смешанную с содой, и простоквашу. Всыпьте орехи.

■ Выложите тесто в смазанную маслом форму и выпекайте 45 минут. Охладите.

■ Подавайте пирог со взбитыми сливками.

• Время приготовления 1 час 15 минут •

ПЕЧЕНЬЕ «ГРИБОЧКИ»

на 6 порций

- орехи грецкие рубленые 200 г
- сахарная пудра 200 г
- какао-порошок 1 ст. ложка
- повидло густое 2 ст. ложки
- сок и тертая цедра 1 лимона

■ Орехи, сахарную пудру, лимонный сок и цедру разотрите до образования однородной пластичной массы. Разделите массу на две части. В одну часть добавьте какао.

■ Из белой массы сделайте ножки грибочков, а из темной – шляпки. Склейте их повидлом.



• Время приготовления 30 минут •

ПЕЧЕНЬЕ МИНДАЛЬНОЕ



на 8 порций

- мука пшеничная ¾ стакана
- сахар ½ стакана
- яичные желтки 2 шт.
- масло сливочное 100 г
- миндаль 100 г
- сахарная пудра 1 ст. ложка



■ Масло взбейте, постепенно добавляя растертые с сахаром желтки. Муку смешайте с тертым миндалем, всыпьте во взбитую массу, замесите тесто и выдержите его в холодильнике 2–3 часа.

■ Охлажденное тесто раскатайте в пласт толщиной 0,5 см, фигурно нарежьте и выпекайте 20–25 минут при 240 °С.

■ Перед подачей посыпьте печенье сахарной пудрой.

• Время приготовления 3 часа 40 минут •

МЕРЕНГИ

на 2 порции

- яичные белки 4 шт.
- сахар 1 стакан

для крема:

- сливки густые ½ стакана
- сахарная пудра 2 ст. ложки
- шоколад тертый 2 ст. ложки

■ Яичные белки взбейте в пену и, продолжая взбивать, добавляйте сахар по чайной ложке.

■ Белковую массу выложите в кондитерский мешок, отсадите на противень. Посыпьте сахаром, выпекайте 2 часа при 100 °С. Остудите.

■ Сливки взбейте с сахарной пудрой, добавьте шоколад.

■ Готовые меренги соедините кремом попарно.







ВАФЛИ С ФРУКТАМИ

на 6 порций

- мука пшеничная 250 г
- масло сливочное 100 г
- сахар ½ стакана
- молоко ½ стакана
- яйца 2 шт.
- дрожжи 1 ч. ложка
- сливки густые ½ стакана
- сахарная пудра 2 ст. ложки

■ Желтки и белки взбейте по отдельности. В белки добавьте 2 столовые ложки сахара.

■ Муку просейте, соедините с размягченным сливочным маслом, желтками, сахаром, молоком, дрожжами и перемешайте. Затем введите взбитые белки.

■ Разогретую вафельницу смажьте сливочным маслом и испеките вафли.

■ Перед подачей сливки взбейте с сахарной пудрой и выложите на вафли. Оформите фруктами, нарезанными ломтиками, физалисом и листиками мяты.

ПИРОЖНОЕ ПЕСОЧНОЕ

на 16 порций

для теста:

- мука пшеничная 600 г
- маргарин 300 г
- сахар 200 г
- яйца 2 шт.
- сода пищевая ½ ч. ложки
- соль

для крема:

- масло сливочное 200 г
- молоко сгущенное с сахаром 100 г
- сахарная пудра 100 г
- коньяк 1 ст. ложка
- сахар ванильный ½ ч. ложки
- повидло 300 г

■ Маргарин, сахар, соль размешайте до исчезновения комков, постепенно добавьте яйца, всыпьте муку с содой, перемешайте. Разделите тесто на две части, раскатайте в пласты толщиной 0,4 см, уложите на противень и выпекайте 15 минут при 250 °С. Охладите.

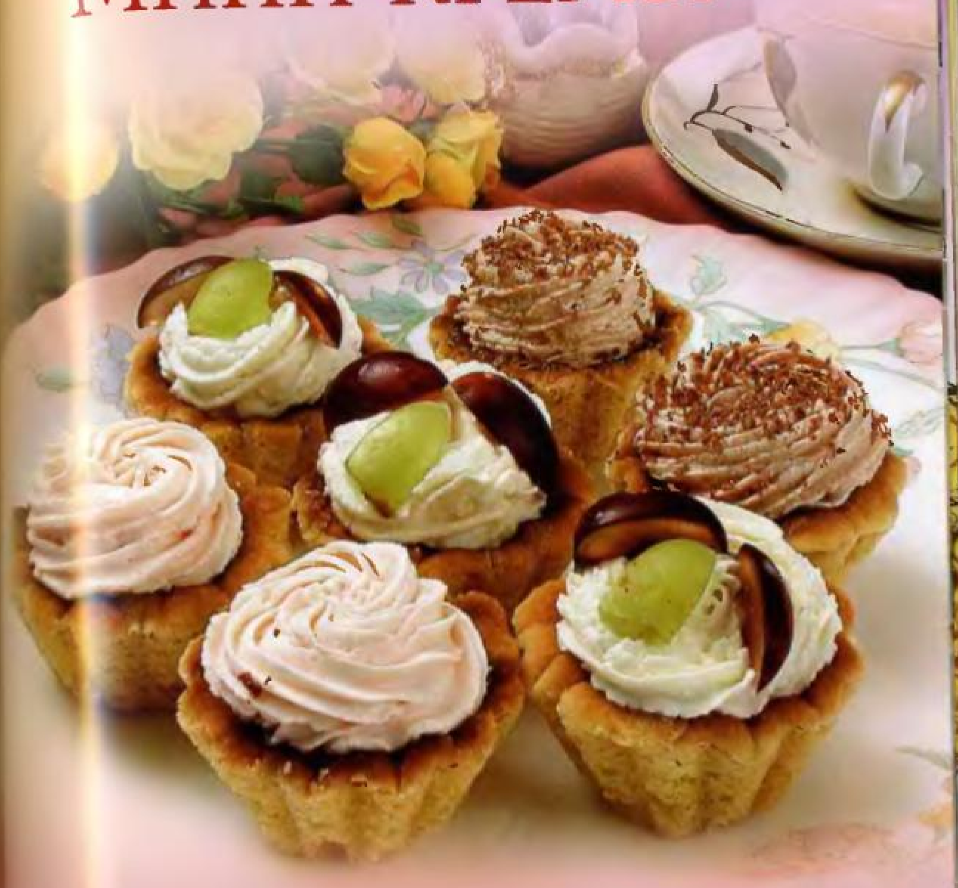
■ Для крема масло взбейте, добавьте пудру, коньяк и, взбивая, вливайте порциями сгущенное молоко.

■ Один корж смажьте слоем повидла и накройте вторым коржом. На поверхность нанесите слой крема, кондитерским гребешком проведите волнистые линии. Разрежьте на пирожные и оформите кремом и фруктами.



• Время приготовления 1 час 50 минут •

МИНИ-КРЕМЫ



на 6 порций

- тарталетки готовые 6 шт.

для шоколадного крема:

- творог протертый 250 г
- какао-порошок 1½ ст. ложки
- сахар 2 ст. ложки
- сахар ванильный и корица молотая на кончике ножа

для ванильного крема:

- творог протертый 250 г
- сахарная пудра 2 ст. ложки
- сахар ванильный ½ ст. ложки
- яичный желток 1 шт.

для малинового крема:

- творог протертый 250 г
- джем малиновый 100 г

■ Выберите один или несколько наполнителей. Смешайте все ингредиенты и выложите в тарталетки. Оформите по желанию ягодами или шоколадной стружкой. Эти наполнители идеальны также для тортов, рулетов, мини-шу и т. д.

• Время приготовления 30 минут •

ПИРОЖНОЕ «АННУШКА»

на 10 порций

- мука пшеничная 250 г
- разрыхлитель для теста 1½ ч. ложки
- масло сливочное 250 г
- сахар 250 г
- яйца 4 шт.
- шоколад тертый 125 г
- миндаль мелкорубленый 100 г
- цукаты 50 г
- коньяк или ром 2 ч. ложки
- сахарная пудра 200 г
- сок малиновый 3 ст. ложки
- паста шоколадная 200 г
- печенье меренги 20 шт.
- сахар ванильный 1 ч. ложка

■ Масло взбейте, постепенно добавляя сахар, ванильный сахар, яйца и коньяк. В конце взбивания всыпьте смешанную с разрыхлителем муку, шоколад, миндаль и нарезанные кубиками цукаты (часть оставьте для оформления). Быстро замесите тесто.

■ В смазанную маргарином форму или на небольшой противень выложите тесто. Выпекайте при 200 °С около часа. Охладите.

■ Для глазури сахарную пудру взбейте с добавлением малинового сока и 3 столовых ложек горячей воды до блестящей массы.

■ Корж разрежьте по горизонтали, нижний пласт смажьте шоколадной пастой и накройте верхним. Покройте заготовку малиновой глазурью, дайте подсохнуть, разрежьте на отдельные пирожные и положите на каждое по меренге и кусочку цуката.



• Время приготовления 1 час плюс охлаждение •





ПИРОЖНОЕ «АРОМАТНОЕ»

на 4 порции

- мука пшеничная 1 стакан
- сахар ½ стакана
- масло сливочное 125 г
- яйцо 1 шт.
- корица молотая 1 ч. ложка
- соль

■ Яйцо разотрите с сахаром, добавьте соль, муку, размягченное масло, корицу и перемешайте.

■ Раскатайте тесто, вырежьте круглой формочкой сочни. Выложите их на противень, смазанный маслом, и выпекайте до готовности. Охладите.

■ При подаче оформите взбитыми сливками, ягодами и ломтиками фруктов.

• Время приготовления 45 минут •

ПИРОЖНОЕ ВАНИЛЬНОЕ СЛОЕНОЕ

на 4 порции

- тесто слоеное 200 г
- желатин 1 ч. ложка
- клубника 50 г
- сливки густые ½ стакана
- сахарная пудра 6 ст. ложек
- сахар ванильный

■ Из теста раскатайте две полоски размером 8×30 см. Выложите полоски на противень и, сделав несколько проколов, пеките до готовности. Остудите.

■ Сливки взбейте, добавьте распущенный желатин, ванильный сахар и перемешайте.

■ На одну полоску теста выложите ягоды и суфле. Накройте второй полоской и охладите.

■ При подаче разрежьте на пирожные, оформите их джемом, карамелью, листиками мяты и посыпьте сахарной пудрой.



• Время приготовления 1 час 40 минут •

ЭКЛЕРЫ



на 6 порций

- тесто заварное (см. Доп. рецепты) 300 г
- крем заварной (концентрат) 1 пакетик
- льезон 5 ст. ложек

для шоколадной глазури:

- масло сливочное 4 ст. ложки
- какао-порошок 4 ч. ложки
- сахар 1 стакан
- молоко 3 ст. ложки
- кофе растворимый ½ ч. ложки

■ Тесто отсадите на смазанный маслом противень в виде палочек длиной 12 см, смажьте льезоном и выпекайте 20 минут. Остудите.

■ Приготовьте заварной крем, следуя указаниям на упаковке. Охладите.

■ Наполните палочки заварным кремом.

■ Масло, какао, сахар и молоко смешайте, прогрейте на водяной бане, добавьте кофе и остудите. Покройте эклеры глазурью.

■ При подаче оформите цветами из мастики и листиками мяты.

• Время приготовления 2 часа 40 минут •

Розетки с фруктовой начинкой

на 6 порций

- тесто слоеное 200 г
- яичный желток 1 шт.
- абрикосы 3 шт.
- джем абрикосовый или сливовый ½ стакана

■ Тесто раскатайте в пласт толщиной 0,7 см и вырежьте формочкой кружочки.

■ Уложите заготовки в формочки, смажьте желтком и в каждую розетку положите по половинке абрикоса. Выпекайте в духовке 20 минут.

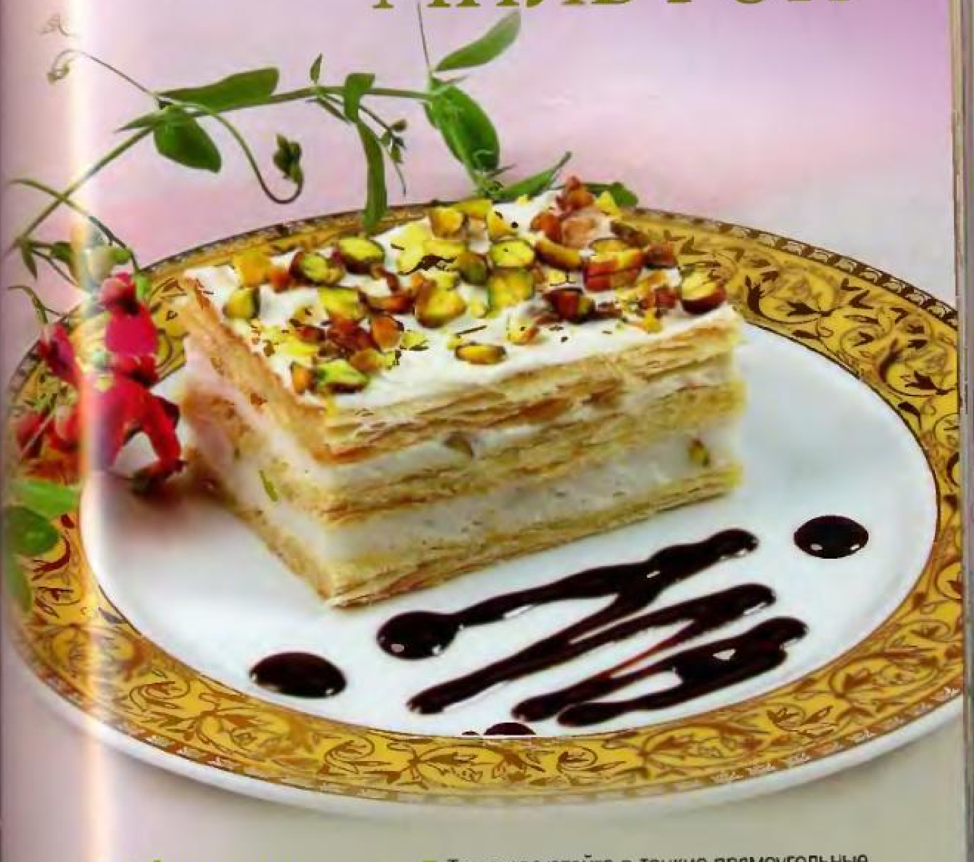
■ При подаче полейте джемом и оформите листиками мяты.





• Время приготовления 40 минут •

Фисташковый мильфой



на 4 порции

- тесто слоеное 400 г
- фисташки рубленые ½ стакана
- крем англез (см. Доп. рецепты) 2 стакана
- желатин 3 ст. ложки
- сливки густые 1 стакан
- сахарная пудра 2 ст. ложки

■ Тесто раскатайте в тонкие прямоугольные коржи и испеките. Готовые коржи нарежьте прямоугольниками размером 5x10 см. Остудите.

■ Крем англез соедините с фисташками и взбейте.

■ Желатин распустите, добавьте в фисташковый крем англез, перемешайте, соедините со сливками. Охладите.

■ Сформуйте пирожные, прослоите и оформите кремом, посыпьте фисташками.

• Время приготовления 50 минут плюс охлаждение •

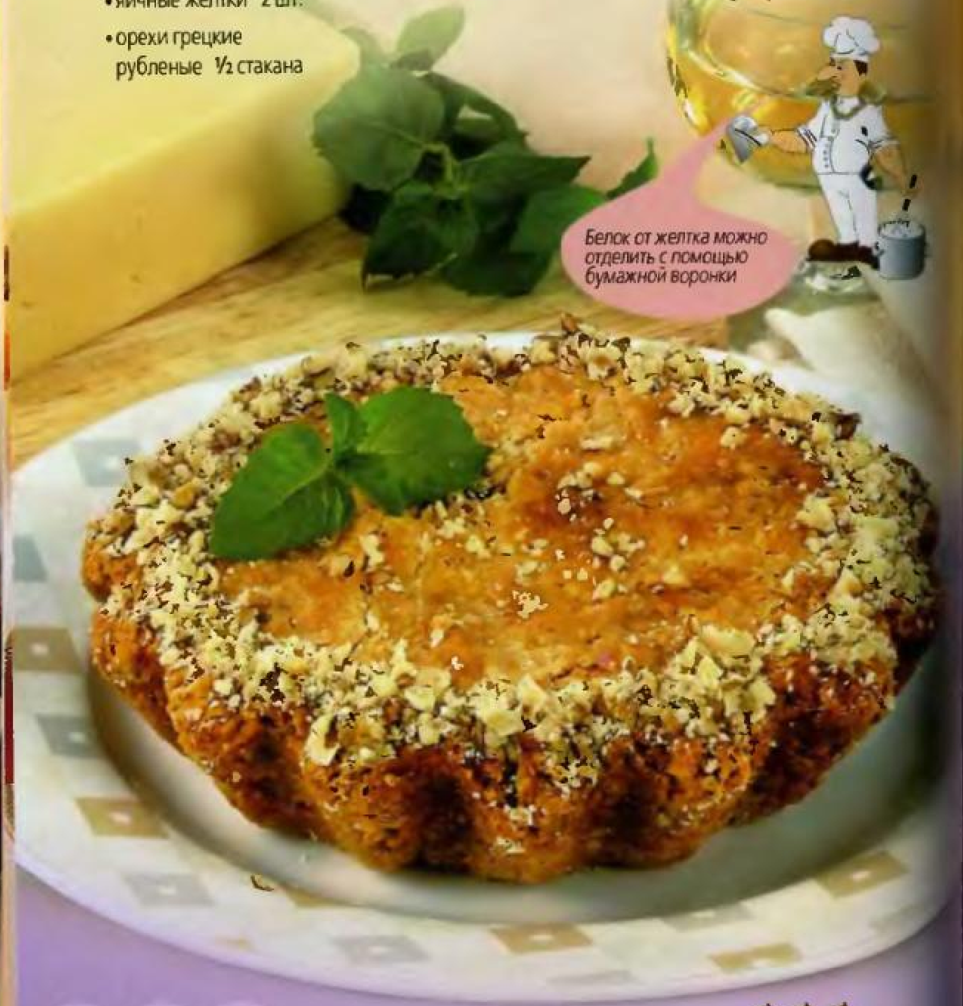
КЕКС СЫРНЫЙ С ОРЕХАМИ

на 8 порций

- масло сливочное 100 г
- сыр твердый тертый 1 стакан
- мука пшеничная 1 стакан
- яичные желтки 2 шт.
- орехи грецкие рубленые ½ стакана

■ Из сливочного масла, сыра, пшеничной муки, желтков и орехов замесите тесто и уложите в посыпанную мукой форму для кекса, заполнив ее на ¾.

■ Выпекайте кекс 40–50 минут при 220 °С.



• Время приготовления 1 час 20 минут •

КЕКС С БРЫНЗОЙ





на 8 порций

- мука пшеничная ⅔ стакана
- масло сливочное ⅔ стакана
- кефир 1 стакан
- сода пищевая 1 ч. ложка
- брынза раскрошенная 150 г
- яйца 4 шт.

■ В размягченное масло влейте яйца и разотрите. Добавьте брынзу и, постепенно подсыпая муку и подливая кефир, замесите тесто. Добавьте соду и перемешайте.

■ Тесто выложите в смазанную маслом форму и выпекайте 40–50 минут при 220 °С.

• Время приготовления 1 час 15 минут •

КЕКСЫ ОВСЯНЫЕ С ОВОЩАМИ

на 6 порций

- мука пшеничная 2 стакана
- хлопья овсяные 1½ стакана
- морковь и кабачок тертые по 1 стакану
- молоко 1½ стакана
- яйцо 1 шт.
- маргарин размягченный ½ стакана
- сахар ½ стакана
- разрыхлитель для теста 1 ст. ложка
- соль 1 ч. ложка
- корица молотая 1 ч. ложка
- орех мускатный тертый ½ ч. ложки

■ Овсяные хлопья залейте молоком и выдержите 5 минут. Добавьте яйцо и маргарин.

■ Всыпьте смесь муки с сахаром, разрыхлителем, солью и пряностями. Добавьте овощи и замесите тесто. Выложите приготовленную массу в смазанные маслом формы.

■ Выпекайте 20 минут при 220 °С.

■ При подаче посыпьте сахарной пудрой.



• Время приготовления 50 минут •



КЕКСЫ С СЫРОМ И ДЖЕМОМ



на 10 порций

- сыр плавленый мягкий 125 г
- мука пшеничная 2 стакана
- джем апельсиновый 2 стакана
- сахар ⅔ стакана
- разрыхлитель для теста 2 ч. ложки
- цедра апельсина тертая 2 ч. ложки
- орехи грецкие рубленые 3 ст. ложки
- масло растительное 1 ст. ложка
- маргарин 80 г
- молоко 160 г
- яйцо 1 шт.
- соль 4 ч. ложки
- сахарная пудра 2 ст. ложки

■ Муку, соль и разрыхлитель смешайте.

■ Маргарин взбейте с сахаром до кремообразной консистенции, введите яйцо, цедру, орехи, постепенно подмешайте муку и молоко.

■ Формочки для кексов смажьте маслом, заполните наполовину тестом, затем выложите сыр с джемом и оставшееся тесто. Выпекайте 20 минут при 190 °С. Охладите и посыпьте сахарной пудрой.

• Время приготовления 40 минут •

ТОРТ ИЗ СЫРА И АПЕЛЬСИНОВ



на 8–10 порций

для теста:
- печенье сахарное 175 г
- масло сливочное 125 г

для начинки:
- сыр адыгейский, сулугуни 300 г
- сливки густые 250 г
- апельсин 1 шт.
- сок лимонный 3 ст. ложки
- сахар 2–3 ст. ложки
- ванилин на кончике ножа

для оформления:
- апельсины 3 шт.
- сливки густые 125 г
- сахарная пудра 1 ст. ложка
- миндаль

Печенье раскрошите и смешайте со взбитым маслом. Уложите в разъемную форму для торта и разровняйте.

Сыр разомните и хорошо перемешайте с сахаром, ванилином и лимонным соком. Сливки взбейте в пену и соедините с сырной массой. Затем добавьте очищенный от кожицы и нарезанный кусочками апельсин.

Начинку нанесите на основу, разровняйте и выдержите в холодильнике 3 часа.

Перед подачей оформите торт дольками апельсина, сливками, взбитыми с сахарной пудрой, и миндалем.

• Время приготовления 1 час плюс охлаждение •

ТОРТ «МЕДОВАЯ ГОРКА»



Как у нашего Егорки
На уме одни лишь горки.
То он с них катается,
То ими угощается!

на 5 порций
- мука пшеничная 2 стакана
- яичные желтки 5 шт.
- мед 1½ стакана
- сметана 3 ст. ложки
- сода пищевая ¼ ч. ложки
- масло растительное 200 г
- посыпка кондитерская разноцветная
- соль

Желтки взбейте со сметаной, добавьте соду и соль. Всыпьте муку и замесите крутое тесто.

Раскатайте тесто в жгуты, нарежьте тонкими ломтиками и обжарьте в масле, затем обсушите на сите или бумажном полотенце.

Жареные кусочки теста залейте жидким медом, перемешайте, уложите горкой и поставьте в холодильник на 3–4 часа.

Перед подачей оформите торт кондитерской посыпкой.



• Время приготовления 1 час плюс охлаждение •

ТОРТ «НАСЛАЖДЕНИЕ»

на 6 порций

- бисквит 400 г
- грейпфрут ½ шт.
- сливки густые 1 стакан
- крем англез (см. Доп. рецепты) 1 стакан
- желе фруктовое ½ стакана

для мандаринового мусса:

- сок мандариновый 5 стаканов
- сахар 1 стакан
- яичные желтки 10 шт.
- молоко 1 стакан
- желатин 2 ст. ложки

■ Для мусса в мандариновый сок добавьте молоко и, помешивая, доведите до кипения. Желтки взбейте с сахаром и, не прекращая взбивать, влейте горячую смесь. Добавьте распущенный желатин и, помешивая, прогрейте до загустения. Охладите и взбейте в пену.

■ Из бисквита вырежьте круг и выложите в форму с бортиками.

■ Грейпфрут очистите, разделите на дольки и выдержите в морозильнике.

■ Сливки введите в крем англез и соедините с муссом.

■ Форму наполните муссом, покройте фруктовым желе, в центр уложите дольки грейпфрута, охладите.

■ Оформите торт карамелью, физалисом и белым шоколадом.



• Время приготовления 2 часа •

ДИЖОНСКИЙ СЮПРЕМ



на 6 порций

- бисквит 1 шт.
- желе черносмородиновое 1 стакан

для начинки:

- пюре черносмородиновое 1 стакан
- желатин 2 ст. ложки
- яичные желтки 5 шт.
- сахар 2 ст. ложки
- сливки густые 3 стакана

■ Черносмородиновое пюре нагрейте. Желатин распустите, добавьте к пюре, перемешайте. Снимите с огня и остудите.

■ Растертые с половиной сахара желтки взбейте на водяной бане, влейте в черносмородиновую массу, перемешайте. Охладите.

■ Сливки взбейте с сахаром, введите черносмородиновую массу и перемешайте.

■ Дно и бортики формы выложите бисквитом, затем заполните форму черносмородиновой массой. Охладите. Покройте торт желе. Оформите земляникой и карамелью.

• Время приготовления 3 часа 30 минут •

ТОРТ «ЯГОДЫ НА СНЕГУ»



Ягоды да на снегу
Просто видеть не могу!
Если где я их увижу,
То хватаю и бегу!

на 10 порций

- крем масляный (см. Доп. рецепты) 1 стакан
- крем заварной (концентрат) 1 пакетик
- бисквит шоколадный 400 г
- ликер вишневый 5 ст. ложек
- клубника 200 г
- сахарная пудра ½ стакана

■ Приготовьте заварной крем, следуя указаниям на упаковке, охладите и смешайте с масляным кремом.

■ Бисквит разрежьте горизонтально пополам и пропитайте коржи ликером. На каждый корж выложите треть приготовленного крема.

■ На один корж уложите ягоды клубники, на них положите второй корж кремом вниз.

■ Оставшимся кремом покройте поверхность торта, посыпьте пудрой. Охладите.

■ Оформите белым шоколадом, карамелью, цветами из мастики и клубникой.



• Время приготовления 1 час плюс охлаждение •



ТОРТ «ПРЕКРАСНАЯ ЕЛЕНА»

на 8 порций

- бисквит шоколадный 400 г
- желатин 2 ст. ложки
- сливки густые 2 стакана
- крем англез (см. Доп. рецепты) 300 г
- бренди 3 ст. ложки
- вода 1 л
- вино белое 2 стакана
- сахарная пудра 3 стакана
- груши 6 шт.
- яичные желтки 3 шт.
- молоко 1 стакан

■ Вино смешайте с водой, добавьте стакан сахарной пудры и доведите до кипения. Груши сварите в сиропе. Остудите, нарежьте ломтиками.

■ Желтки смешайте с 1 стаканом сахарной пудры. Молоко вскипятите, влейте в яично-сахарную смесь и прогрейте. Добавьте ломтики груш, оставив часть для оформления, распущенный желатин; перемешайте, остудите.

■ Сливки взбейте с оставшейся сахарной пудрой, введите в крем англез, добавьте бренди, перемешайте.

■ Влейте в форму половину крема, выложите ломтики груш, залейте оставшийся крем и сверху уложите корж. Охладите. Выложите торт на блюдо коржом вниз, оформите орехами, фруктами, ягодами, покройте желе.

• Время приготовления 3 часа 40 минут •

ТОРТ ИЗ СЫРА С ЯГОДАМИ

на 8–10 порций

- бисквит 600 г
- сыр плавленый мягкий 500 г
- ягоды (черника, малина, клубника и др.) 500 г
- сливки густые или сметана 200 г
- сахар 3 ст. ложки
- сок 1 лимона
- шоколад белый 100 г
- хлопья миндаля 2 ст. ложки

■ С лимона снимите теркой цедру, отожмите из него сок.

■ Сыр соедините с сахаром, лимонным соком и цедрой, добавьте сливки или сметану и хорошо взбейте.

■ Бисквит разрежьте на 2 коржа по горизонтали.

■ На бисквитный корж намажьте половину сырного крема, накройте вторым коржом, смажьте оставшимся кремом и разложите ягоды. Торт оформите стружкой из шоколада и хлопьями миндаля.

• Время приготовления 1 час •





ТОРТ «СОГЛАСИЕ»

на 6 порций

для теста:

- мука пшеничная 1 стакан
- молоко сгущенное с сахаром 400 г
- сода пищевая 2 г
- яйца 2 шт.
- крахмал 50 г
- какао-порошок 2 ст. ложки

для крема:

- масло сливочное 200 г
- молоко сгущенное с сахаром 400 г
- маргарин 1 ст. ложка

■ Для теста смешайте сгущенное молоко, яйца, муку и соль, взбивайте, постепенно добавляя крахмал, до увеличения объема в 2 раза, в конце взбивания всыпьте соду.

■ Массу поделите пополам, в одну часть добавьте какао-порошок. Застелите пергаментом дно двух форм, смажьте пергамент маргарином, тесто разлейте в формы, заполняя их на ⅓. Выпекайте 20 минут при 220 °С.

■ Для крема размягченное масло взбейте, постепенно добавляя сгущенное молоко.

■ Выпеченные коржи разрежьте вдоль пополам, смажьте кремом и уложите половинки друг на друга. Оформите кремом боковую поверхность, посыпьте бисквитной крошкой.

• Время приготовления 1 час 30 минут •



ТОРТ «НОКТЮРН»

на 6 порций

для теста:

- мука пшеничная 200 г
- шоколад темный 200 г
- масло сливочное 180 г
- сахар 160 г
- миндаль измельченный 100 г
- крахмал 1 ст. ложка
- яйца 8 шт.

для крема:

- масло сливочное 200 г
- сахарная пудра 160 г
- какао-порошок 2 ст. ложки
- ром 1 ст. ложка

Шоколад растопите на водяной бане, охладите, не давая затвердеть.

Яичные белки отделите от желтков, охладите, добавьте щепотку соли и взбейте, добавив ⅓ сахара, в пену.

Масло и желтки взбейте с добавлением ⅔ сахара. Когда сахар растворится, всыпьте муку, крахмал, миндаль и шоколад, перемешайте. Введите взбитые белки и снова перемешайте.

Тесто выложите в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, выпекайте 1 час 20 минут при 180 °С.

Для крема взбейте масло с сахарной пудрой, добавьте ром и какао-порошок, перемешайте.

Охладите корж, разрежьте на 2–3 пласта, смажьте их кремом и уложите друг на друга. Торт оформите кремом, готовым печеньем или меренгами.

• Время приготовления 2 часа 20 минут •

ТОРТ МАНДАРИНОВЫЙ

на 6 порций

- мука пшеничная 1 стакан
- масло сливочное 9 ст. ложек
- сахар 7 ст. ложек
- яйца 3 шт.
- мандарины консервированные 150 г
- сливки густые 1 стакан
- сахарная пудра ½ стакана
- соль

Масло разотрите с сахаром до однородной массы и, взбивая, введите по одному яйца. Смешайте муку с солью, добавьте к масляной смеси, перемешайте. Выложите в форму и выпекайте 45 минут. Остудите.

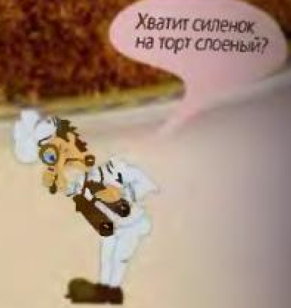
Мандарины обсушите. Поверхность коржа проколите и пропитайте сиропом от мандаринов. Торт покройте сливками, взбитыми с сахарной пудрой. Оформите мандаринами, шоколадом, джемом, цедрой лайма и листиками мяты.





• Время приготовления 2 часа 20 минут •





ТОРТ СЛОЕНЫЙ С АБРИКОСАМИ

на 8 порций

для теста:

- мука пшеничная 350 г
- маргарин 250 г
- вода 120 г
- уксус 3%-й ¼ ч. ложки
- соль ¼ ч. ложки

для крема:

- масло сливочное 200 г
- молоко сгущенное с сахаром 150 г
- коньяк 1 ст. ложка
- сахар ванильный 1 ст. ложка
- абрикосы консервированные 500 г

■ Муку смешайте с размягченным маргарином, осторожно подлейте подсоленную и подкисленную уксусом воду, быстро замесите тесто. Поставьте тесто в холодильник на 3 часа. За это время дважды раскатайте тесто в тонкий пласт и сложите его в 4 слоя.

■ Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 0,6 см, вырежьте две круглые лепешки, положите на противень. Испеките, охладите, прослоите кремом. Верх торта оформите абрикосами и кремом, боковую поверхность смажьте кремом и посыпьте слоеной крошкой.

• Время приготовления 4 часа 40 минут •

ТОРТ ЛИМОННО-СЛИВОЧНЫЙ

на 6 порций

для теста:

- мука пшеничная 1 стакан
- сахар 1 стакан
- масло сливочное 120 г
- яйца 2 шт.
- соль

для лимонно-сливочного крема:

- яйца 5 шт.
- сахар 1 стакан
- сок лимонный 1 стакан
- сливки густые 1 стакан

■ Для теста муку просейте, взбейте яйца, добавьте соль, сахар и перемешайте. Введите размягченное масло и замесите тесто.

■ Тесто раскатайте в пласт и выложите в форму, наколите вилкой. Застелите листом фольги, насыпьте сухие бобы. Выпекайте 15–20 минут при 190 °С.

■ Яйца взбейте с сахаром, влейте лимонный сок. Сливки взбейте и соедините с яично-сахарной смесью.

■ Из готового коржа удалите бобы и фольгу. Наполните корж начинкой и слегка запеките.

■ При подаче оформите цедрой, ломтиками лимона, апельсина и листиками мяты.



• Время приготовления 1 час •



ТОРТ МИНДАЛЬНЫЙ

на 6 порций

- тесто слоеное 300 г
- сахар 1 стакан
- миндаль рубленый жареный 200 г
- яйца 4 шт.
- масло сливочное 100 г
- ром 2 ст. ложки
- сливки густые 1 стакан
- мед 2 ст. ложки

■ Орехи соедините с сахаром, яичными желтками, размягченным маслом, ромом, добавьте половину сливок и взбитые белки.

■ Разогретый мед смешайте с 2 столовыми ложками сахара и оставшимися сливками.

■ Тесто раскатайте, выложите в форму. Сделайте несколько проколов, затем уложите ореховую массу, на нее – медовую смесь и выпекайте 40 минут.

■ При подаче оформите торт миндалем, ягодами и листиками мяты.

• Время приготовления 1 час 20 минут •

ТОРТ «НАПОЛЕОН»

на 6 порций

- тесто слоеное 600 г
- ликер вишневый 3 ст. ложки
- крем заварной (концентрат) 1 пакетик
- орехи грецкие рубленые 200 г
- сливки густые 1 стакан

■ Слоеное тесто тонко раскатайте и вырежьте три круглых сочня. Слегка наколите их вилкой, сбрызните водой и выпекайте 20 минут при 220 °С. Остудите.

■ Заварной крем приготовьте, следуя указаниям на упаковке, влейте половину ликера и взбейте. В сливки добавьте оставшийся ликер.

■ Коржи уложите один на другой, прослоив заварным кремом, поверхность покройте взбитыми сливками. Оформите орехами, кремом и вишней.

• Время приготовления 1 час плюс охлаждение •



ТОРТ МАЛИНОВЫЙ



на 8 порций

- женуаз шоколадный (см. Доп. рецепты)

для пропитки:

- какао-порошок 1½ ст. ложки
- патока кукурузная ½ стакана

для шоколадной начинки:

- сливки густые 1 стакан
- шоколад белый 500 г
- масло сливочное 250 г
- яичные желтки 2 шт.

для итальянской меренги:

- яичные белки 4 шт.
- сахар 1 стакан

для малиновой начинки:

- желе малиновое 125 г
- бренди малиновый 2 ст. ложки
- малина 200 г

■ Для меренги сахар соедините с ½ стакана воды и, помешивая, варите до загустения. Яичные белки взбейте. Влейте горячий сироп в белки, непрерывно взбивая массу до остывания.

■ Для шоколадной начинки растопите шоколад в горячих сливках. Масло взбейте и перемешайте с желтками. Введите меренгу.

■ Женуаз уложите в форму и пропитайте смесью патоки с какао. Корж и бортики формы покройте слоем шоколадной начинки.

■ Для малиновой начинки добавьте бренди в малиновое желе. Часть малины истолките, добавьте к ней ¾ желе и перемешайте.

■ В форму вылейте малиновую начинку, затем оставшееся желе. Охладите.

■ Торт оформите взбитыми сливками, ягодами, листиками мяты и марципаном.

• Время приготовления 2 часа 30 минут •

ТРЮФЕЛИ

на 4 порции

- печенье песочное 10 шт.
- сахар 2 ст. ложки
- масло сливочное 3 ст. ложки
- какао-порошок 2 ч. ложки
- миндаль рубленый 4 ст. ложки
- сок апельсиновый 2 ст. ложки
- стружка шоколадная 2 ст. ложки

■ Масло разотрите с сахаром до однородной консистенции, добавьте какао и взбейте.

■ Печенье измельчите, соедините с масляной массой, влейте сок, добавьте миндаль, перемешайте и сформуйте шарики.

■ Покройте трюфели шоколадной стружкой и охладите в течение 2 часов.

■ При подаче посыпьте сахарной пудрой и оформите белым шоколадом и листиками мяты.





• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •

ТВОРОЖНИК

на 4 порции

- творог 500 г
- сахар 170 г
- масло сливочное 130 г
- яичные желтки 3 шт.
- орехи грецкие или миндаль 100 г
- изюм без косточек 50 г
- желатин 40 г
- вода 100 г
- ванилин на кончике ножа

для глазури:

- шоколад 100 г
- сметана 70 г
- сахарная пудра 150 г

■ Желатин залейте холодной кипяченой водой на 30 минут, затем, нагревая на водяной бане, распустите до полного растворения крупинок.

■ Творог протрите через сито, добавьте взбитое масло, растертые с сахаром яичные желтки, растворенный в горячей воде ванилин, изюм, часть рубленых орехов, подготовленный желатин и перемешайте.

■ Выложите творожную массу в разъемную форму и выдержите в холодильнике 1 час.

■ Шоколад растопите на водяной бане, добавьте сметану, сахарную пудру, перемешайте и заглазируйте творожник.

■ Перед подачей выложите творожник из формы и оформите оставшимися орехами.

• Время приготовления 2 часа •





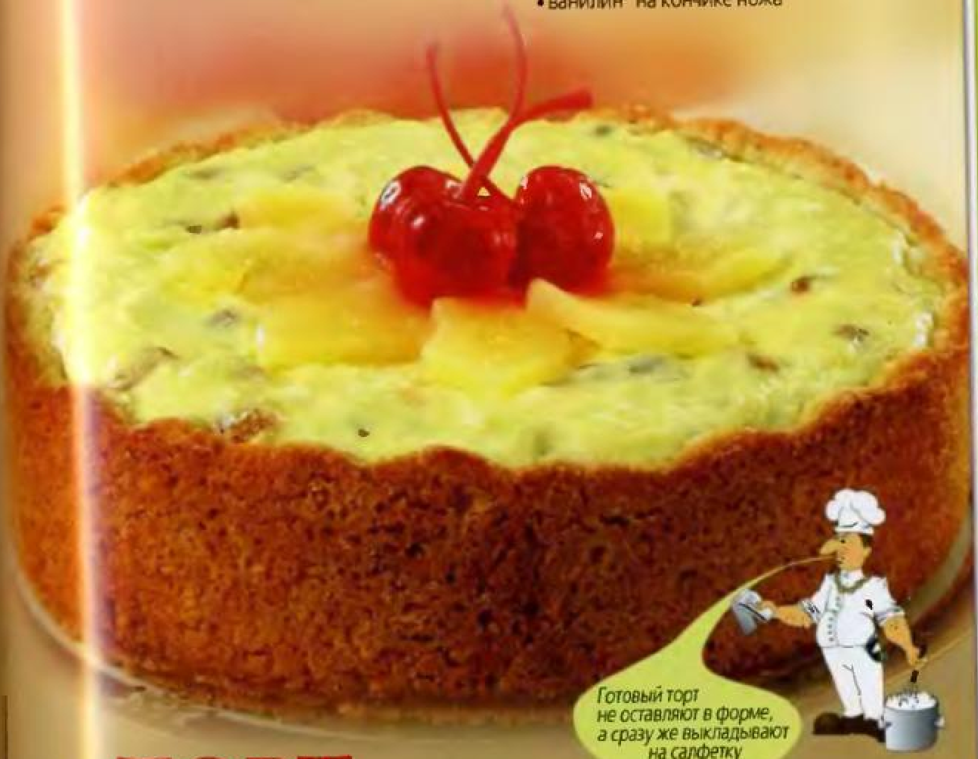
на 8 порций

для теста:

- мука пшеничная 250 г
- маргарин 140 г
- сахар 100 г
- яйцо 1 шт.
- сода пищевая ¼ ч. ложки

для начинки:

- творог 400 г
- изюм без косточек 150 г
- сахар 100 г
- яйца 4 шт.
- фрукты консервированные 200 г
- ванилин на кончике ножа



ТОРТ ТВОРОЖНЫЙ

■ Маргарин разотрите с сахаром, добавьте яйцо, муку, смешанную с содой, перемешайте. Тесто раскатайте и выложите на дно разъемной формы.

■ Яйца взбейте с сахаром, добавьте протертый творог, изюм, ванилин, перемешайте и выложите полученную массу на тесто. Выпекайте торт при 250 °С до готовности. Охладите. Выложите на блюдо.

■ Оформите консервированными фруктами.

• Время приготовления 50 минут •

ТОРТ ЯГОДНЫЙ С ТВОРОГОМ



на 7 порций

- печенье бисквитное 200 г
- творог 600 г
- йогурт 300 г
- сахар 1 стакан
- смесь ягод 350 г
- конфеты с миндалем 50 г
- лимон 1 шт.

■ Прямоугольную форму застелите пищевой пленкой. Дно выложите бисквитным печеньем. Смешайте творог, йогурт и сахар. Добавьте в творожную массу ягоды и крупно нарезанные конфеты. Ягодно-творожную массу равномерно выложите на печенье и поставьте на 1 час в морозильную камеру.

■ Перед подачей на несколько секунд опустите форму в горячую воду. Замороженный торт опрокиньте на блюдо и снимите пленку. Оформите торт ломтиками лимона и ягодами.



• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ

КРЕМ АНГЛЕЗ

на 750 г

- яичные желтки 5 шт.
- сахарная пудра 1 стакан
- молоко 2 стакана
- сахар ванильный ½ ч. ложки

■ Желтки соедините с ванильным сахаром, добавьте сахарную пудру, взбейте. Молоко доведите до кипения, непрерывно помешивая, влейте его тонкой струйкой в желтковую смесь.

■ Прогревайте на водяной бане до загустения, непрерывно помешивая. Охладите.

КРЕМ МАСЛЯНЫЙ

на 550 г

- вода ½ стакана
- сахар ½ стакана
- яичные желтки 5 шт.
- масло сливочное 250 г
- сахар ванильный 1 ч. ложка

■ В кипящей воде растворите сахар и сварите сироп. Желтки взбейте на водяной бане. Введите сироп и взбивайте до однородной массы.

■ Постепенно введите в смесь размягченное масло, ванильный сахар и перемешайте. Охладите.

ТЕСТО ЗАВАРНОЕ

на 1 кг

- мука пшеничная 2 стакана
- сахарная пудра 1 ст. ложка
- масло сливочное 160 г
- яйца 5 шт.
- вода 2 стакана
- соль

■ В подсоленной воде растопите масло, добавьте муку, сахар и, помешивая, прогревайте на слабом огне до образования однородной массы. Снимите с огня, охладите до 60 °С и по одному вбейте яйца.

■ Изделия из заварного теста выпекайте при 180 °С.

ЖЕНУАЗ ШОКОЛАДНЫЙ

яйца 4 шт.

- сахарная пудра ½ стакана
- мука пшеничная ½ стакана
- какао-порошок 2 ст. ложки

■ Яйца взбейте на водяной бане, добавляя сахарную пудру. Всыпьте муку, смешанную с какао-порошком, перемешайте. Форму смажьте маслом, посыпьте мукой, вылейте в нее тесто.

■ Выпекайте женуаз 20 минут при 200 °С.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ